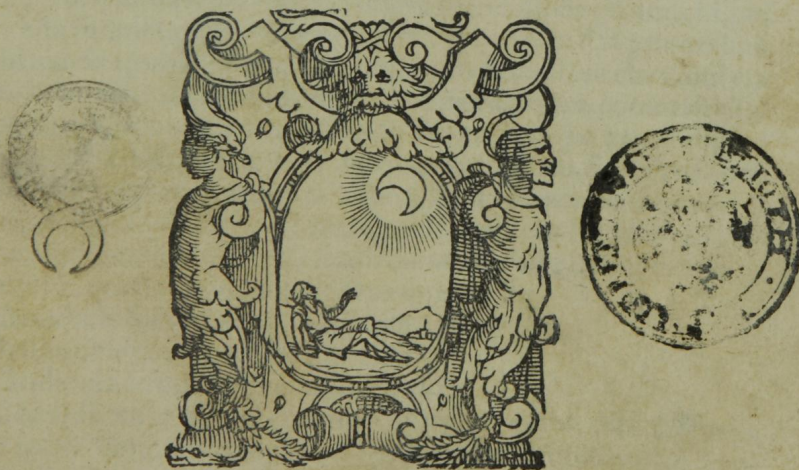
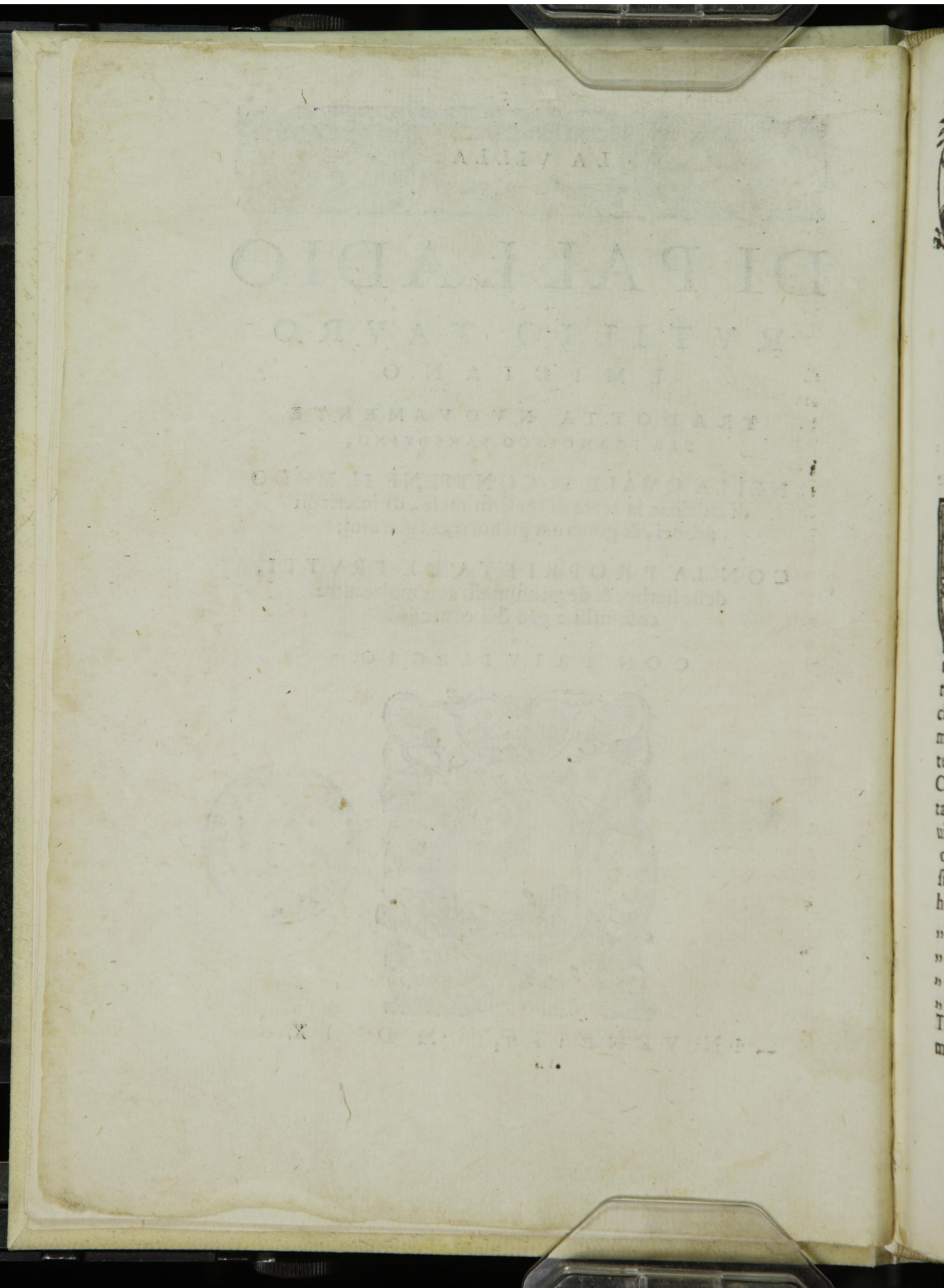
DI PALLADIO
RVTILIO TAVRO
EMILIANO

TRADOTTA NVOVAMENTE
PER FRANCESCO SANSOVINO,

NELLA QVALE SI CONTIENE IL MODO
di cultiuar la terra di meſe in meſe, di inſerir gli
arbori, di gouernar gli horti, & i giardini,

CON LA PROPRIETA DE FRVTTI,
delle herbe, & de gli animali, con molte altre
coſe utili a prò del contado.

CON PRIVILEGIO

IN VENETIA, MD LX.

AL MAGNANIMO SIGNOR OTTAVIANO PALLAVICINO GENTILHVOMO ILLVSTRE.

FRANCESCO SANSOVINO.

O NON credo che in questo mondo sia cosa piu cara & piu gioueuole allo huomo nobile che habbia l'animo ben composto che l'Agricoltura, percioche essendo ella a nostro profitto, ne mostra ancho a un certo modo quanta sia marauigliosa e incomprensibile la ineffabil grandezza di Dio intorno alle tante cose, & uarie ch'egli ha creato a nostro uso. La onde io non dubito punto ch'ella non sia stata tenuta sempre in pregio da gli antichi, poi che ella fu trattata & maneggiata nō solamente da i priuati huomini ma da i publici ancora. Et lasciando hora stare che colui era tenuto huomo da bene ch'era buono Agricultore, come riferisce Catone, e che molte uolte i Consoli Romani, dopo hauer cōpiutamente sodisfatto al debito del magistrato loro, si ritirauano in uilla a maneggiar gli aratri & le falci, dico che non solo i dotti di quell'età ma i Principi e gli Imperadori scrissero intorno a questa materia, uolendo che gli huomini ambitiosi e desiderosi de gli honori di questo mondo uedessero quanto sia

,, Beato chi lontan da tanti affanni
,, Senza debito alcun si sta alla uilla
,, Godendo in cultiuar i propri campi
,, Come facea la gente al tempo antico, come dice Horatio.

Tra quali Varrone grauissimo Senatore ne trattò molto bene ma cosi ristretto e oscuramente ch'egli fu tenuto piu tosto dot-

to che chiaro. Ne ſcriſſe medeſimamente Catone, ma con lingua tanto eſquiſita che pochi lo hanno potuto intẽdere, oltre al quale Palladio e Coſtantino Imperadore, trattandone ſoccintamente e con ſalda fermezza s'acquiſtarono non picciol luogo di honore. L'ultimo poi ch'io ſappia ne tempi de noſtri Auoli fu Pietro Creſcentio ch'io ho tradotto nuouamente & mandato fuori a beneficio de gli ſtudioſi. Da predetti ſcrittori adunque ſi ha potuto comprendere ageuolmente quel che ſi puo deſiderare. Et perch'io mi ſon ſempre dilettato di queſta lettione come utile & piaceuole inſieme, dicendo meco medeſimo con Virgilio

,, O fortunati a pieno i contadini
,, Se i molti beni lor conoſcer ſanno
,, Eſsi de frutti che la terra ſpande
,, Si largamente, in pace alma & tranquilla
,, Viuono da ciuili odi lontani &c.

& non hauendo modo di ſodisfarmi interamente in queſta parte con l'operare, mi miſi a uedere i predetti autori, tra quali dilettandomi ſommamente PALLADIO, mi piacque di farlo uolgare a prò e utile di coloro che non ſanno e che deſiderano d'intendere i gouerni del Contado. La qual coſa eſſendomi ſocceduta come io uoleua, e douendolo publicar alle genti ſotto nome di huomo nobile, buono, e prudente, non tanto perche egli foſſe diſeſo dall'auttorità ſua, quanto per dargli piu credito, ho uoluto ch'egli habbia impreſſo nella ſua prima fronte con carattere perpetuo di honore queſto ſegno di OTTAVIANO PALLAVICINO nome tanto chiaro, quãto degno e meriteuole d'eſſer regiſtrato ne cuori di tutti i buoni. Ne io mi inganno punto, percioche ſe ſi riguarda alla nobiltà uoſtra, io nõn ſo ueder chi ui ſi poſſa prepor coſi ageuolmente, poi che nelle Hiſtorie comuni del Mondo ſi leggono a eterna memoria, le coſe illuſtri fatte dalla famiglia PALLAVICINA, la qual piena di Capitani ualoroſi, di magnanimi gentilhuomini, e di Principi infiniti così chiari nelle coſe di guerra, come di pace, ha ſempre a ſomiglianza del Sole ſparſo i raggi ſuoi chiariſsimi, non ſolamente nelle parti d'Italia, ma ancho in quelle delle genti lontane. Et ſe d'altro lato ſi ricerca uiuacità di ingegno con profonda intelligenza di coſe, chi non uede ch'ella harà pochi pari? ſapendo ogniuno che per queſto uoi conuerſate con molti perſonaggi grandi e con molti Principi, da quali ſete amato e reuerito, ſi perche l'affabilità uoſtra attrattiua gli sforza, e ſi perche ſpiegando i concetti dell'animo

uoſtro con altezza di ſpirito fate marauigliar chi ui aſcolta, come quello che hauendo bella e riſoluta cognition di coſe per lo maneggio del Mondo l'accreſcete con gentile e cõ honorata letteratura. Quanto poi alla bontà io non harei poſpoſto V. S. a niuno altro, percioche procedendo uoi liberamente con una creanza naturale e non punto affettata, ſete amator della religione e delle coſe di Dio quanto piu ſi puo deſiderare, & mettendo ogni uoſtro fine in quella, ſi come dee fare ogni huomo acceſo dall'ardentiſsimo ſpirito di ſua Maeſtà, tanto gioite in uoi medeſimo, quanto che ſolleuando queſto & quell'altro dalle miſerie, porgete con liberal mano aiuto a gli oppreſsi e conforto a miſeri col conſiglio & con l'opere, onde in conſeguenza è neceſſario che ſapendo ognuno che uoi ſete per natura ingegnoſiſsimo, e con l'animo pronto a bene e uirtuoſamente operare, ui rendiate affettionati coloro che ui conoſcono, i quali ſono innumerabili per quel che io ſento ogni dì; percioche ragionandoſi & del ualor uoſtro, & delle honorate qualità di Mons. Pallauicino Voſtro fratello amato dal Reuerendiſs. Cardinal di Carpi ſuo Signore, quanto piu ſi puo deſiderare, conchiudono che uoi come due lumi della uoſtra famiglia Illuſtriſs. meritate quei gradi maggiori, i quali ſi conuengono a gli huomini Valoroſi e gentile. Ma io non mi accorgeua d'eſſer entrato temerariamẽte nel mar delle uoſtre lodi, lequali io ſon certo che uoi per la uoſtra molta modeſtia non uorreſte ſentire. Ma queſto mi s'aſcriua a quella licenza & a quello ordine che hanno gli ſcrittori quando ſono aiutati dal uero. Et però facendo fine prego V. S. che ſi degni di prender in grado queſto mio picciol dono ch'io le preſento con tutto il cuore contandomi nel numero di coloro che l'amano, & che le deſiderano ogni felicità.

FRANCESCO SANSOVINO
A LETTORI.

TRA tutti gli honorati Scrittori che hanno riceuuto dal mondo meritamente qualche lode o per pratica, o per dottrina nelle cose dell'Agricoltura, non è dubbio alcuno, che de moderni si dee preporre ad ogn'altro Pietro Crescentio; perciocheessendo egli eccellente Filosofo, ragionando delle cagioni delle cose, scrisse & dichiarò con molto giudicio quel che per innanzi era stato trattato oscuramente da Varrone, da Palladio, & da Catone intorno alle cose del cultiuamento della terra. Ma auenne per quel che si puo giudicare, che in quei tempi ne quali egli scrisse, poco dopo, il suo libro che da lui fu scritto latinamente, fu tradotto da persona, certo intendente della lingua Thoscana, ma poco diligente, perciochese si prenderà il testo uecchio uolgare, & che si scontri col latino, si uedranno molti capitoli latini che non son sul uolgare, & trouerannosi molte righe quasi in tutti i capitoli de dodici libri, che son fuori, le quali rendono i conceti dell'Autore imperfetti & guasti, & si leggono ancho nel uolgare le righe intere del testo latino, le quali l'espositor o non intese, o nõ si curò di dichiararle, auegna ch'egli uada anco tal hora indouinando quel che uoglia dir una riga intera di parole latine, per la qual cosa si puo comprender ragioneuolmente che l'Autore non scriuesse in uolgare, perciochesarebbe cosa sciocca dire, ch'egli medesimo non hauesse inteso la materia, della quale egli scriueua. Ora il predetto libro cosi utile & cosi dilетteuole per coloro che attendono all'Agricoltura è corso fino a questi tempi tanto mal concio, & cosi fieramente guasto, ch'io non lo harei mai creduto. La qual cosa io penso certo che sia auenuta per due cagioni, l'una perche gli huomini non ricercando altro da lui che l'elocutioni, lo hanno lasciato andar imperfetto, l'altra, perche coloro che lo hanno tante uolte stampato, non si curando senon di uno ingordo guadagno, non hanno usato quella diligenza ch'essi doueuano in cosi nobile Autore. La onde uedend'io quãto questo Scrit-

tore foße posto nelle tenebre, & quanto danno ne patißero gli studiosi delle cose sue, ho uoluto condurlo di nuouo alla luce, riparando al danno e all'ingiurie che gli erano state fatte dal tempo. La onde hauendo io dinanzi a gl'occhi della mente, non la traduttion uecchia, come lacera et guasta, ma la propia scrittura latina dell'Autore, lo ho tradotto di nuouo per cosi fatta maniera, ch'io spero che coloro che non sono inuidiosi, o maligni, ne potranno cauar qualche frutto. Et auegna che io mi sia ingegnato di mantener alcune cose della traduttion uecchia, nondimeno io non ho uoluto perder, o trasandar i concetti, per conseruar le parole, le quali non sono ancho in tutto o Fiorentine, o Thoscane. Ne mi dee alcuno imputar a prosuntione ch'io habbia meßo le mani in quello Autore: perciochè è mio intendimento che lo huomo si possa seruir delle cose, le quali prima non si intendeuano. Ne per questo ho tolto uia la uecchia traduttione: perciochè quella seruirà per la lingua, & questa mia per le cose, & l'una, & l'altra harà luogo secondo lo humor delle persone. Et acciochè uoi poßiate ottimamente comprender il tutto, ho uoluto darui in disegno le herbe, & le piante, & gli animali, de quali egli ha fauellato ne suoi libri. Oltre a ciò ui diamo ancho un Vocabolario pienißimo di quelle uoci che sono sparse per l'opera, & le quali io ho usate secondo il costume di Fiorenza mia Patria. Et non mi contentando di tanto per piu interamente sodisfarui, ho meßo in disegno gli strumenti che s'adoperano alla uilla, acciochè uoi intendiate con l'occhio ciò che sia Marra, Sarchiello, Pennato, & cotali altre cose, le quali altre uolte state interpretate da alcuni Lombardi ne gli Autori Thoscani, hanno detto cose le piu strane del mondo & da ridere, come quegli che non sapendo piu oltre, & credendosi di intender molto, non hanno uoluto dar fede a coloro che ueramente intendono, & sanno. Ora io ho usato ogni diligenza in quel libro per amor uostro. Vi piaccia adunque di leggerlo. Et uolendo conoscer la mia fatica, & la mia buona intentione, metteteui innanzi la traduttion uecchia, & quella mia, & poi che con animo puro & sincero harete ueduta l'una & l'altra con quella diligenza che si richiede, fate il uostro giudicio, & date quella sentenza che ui pare, ch'io per me son contento. Et perche Pietro Crescentio per tutti i luoghi dell'opera chiama Palladio, alle opinion del qual egli si riporta, seguitandolo quasi per tutto, & chiamandolo Maestro dell'Agricoltura, ho uoluto che habbiate ancho il Palladio nobile & antico Autore, il quale soccintamente per ordine de mesi, ricoglie tutte l'operationi che si fanno alla uilla. Vi auertisco bene che nel Crescentio si contiene ancho il Palladio, perciochè uolendo Crescentio scriuer sicuramente con la guida de pratici, non solamente seguì Palladio, ma si seruì quasi di tutte le cose sue, mettendole a parola per parola nel suo uolume come potrà uedere ogni diligente lettore. Et perche il Palladio nella fin de suoi libri ricoglie le hore con l'ordine che uoi uede-

te, ui auertiſco che miſurando egli le hore alla ombra de piedi, ſi gouerna ſecondo l'ombra del Gnomone, della qual coſa Aldo eccellentiſſimo huomo fe un trattato nel principio del libro ch'egli ſtampò con le coſe di Varrone et di Catone in materia dell'Agricoltura. Ora io non sò che dirui altro ſe non che conſiderando uoi quanto io ui ami: trouando talhora qualche errore, mi dobbiate ſcuſare, perche eſſendo dì & notte intento a darui coſe nuoue, non è poſſibile ch'io poſſa ueder tanto, eſſendo io ſolo, a molte fatiche, le quali tutte mi ſon leggieri per amor uoſtro. Et però mentre che io ui apparecchio il terzo uolume delle coſe de Turchi, che ſegue al primo, e al ſecondo che ui ſi diede, amatemi.

DI PALLADIO
RVTILIO EMILIANO
HVOMO ILLVSTRE.

LIBRO PRIMO.

De precetti delle cose di uilla. Cap. I.

A PRIMIERA parte d'vno huomo pruden te che vuol insegnare è quella,quando egli giu dica di che qualità sia la persona alla quale egli insegna. Et però colui che mostra le cose della villa, non dee concorrer nello scriuer cō arte & con eloquenza, con i Rettorici. La qual cosa è stata fatta da molti, i quali mentre che altamente fauellano delle cose della villa,hanno fatto di mo do che ne ancho gli huomini dottissimi non hanno potuto intender la lor dottrina.Ma sarà bene che noi nō facciamo piu lun go proemio, accioche non imitiamo coloro, i quali noi habbiamo tolto a riprendere. Noi adunque diremo (aiutandoci Iddio)di tutta la agricoltura,& delle pasture,& de gli edifici da villa secondo i maestri del fabricare, & delle loro inuentioni, & di tutte le generationi di quelle cose che si conuengon far dall'agri cultore & nutrire,o per vtile, o per piacere. Nondimeno io ho proposto di trattar distintamente ogni cosa secondo i suoi tempi,acciò che si sappia cio che si dee far di mese in mese, con tutte quell'altre circostanze che s'appartengono a questa materia.

Di quattro cose nelle quali consiste tutta l'agricoltura. Cap. II.

L'IMPORTANZA adunque d'eleggere, & di lauorar bene i

campi cõsiste in quattro cose, cioè nell'aria, nell'acqua, nella terra, & nella industria. Di queste quattro cose tre son naturali, l'ultima stà nel potere o nel volere. Della natura è, ch'innanzi a ogni altra cosa tu consideri che l'aria, in quei luoghi che tu hai proposto di coltiuare, sia sana & benigna, che l'acqua sia buona & facile ad hauersi o nascente, o condotta, o ricolta da cielo, che la terra sia feconda, & acconcia per sito.

De i segni della buona aria. Cap. III.

I LVOGHI che non sono nella profondità delle valli son buoni per aria, & non hanno le nebbie della notte. Si considerano ancho i capi de gli habitatori, cioè, s'il colore è buono, se hanno buon capo, se hãno buona veduta, se odono bene, se hanno la voce grossa o sottile. La benignità dell'aria si conosce per le predette cose. Et per lo contrario si conosce nociua, quando si truouano le cose in contrario di quel che si è detto.

Della bontà dell'acqua. Cap. IIII.

LA bontà dell'acqua si conosce quando ella non è cauata, ne da lagune, ne da paludi, ne da minere di metalli; e quando ella ha gentil colore. Si conosce similmente esser buona, quando non ha ne sapore, ne odore, quando non ha fango nel suo letto, e che nel tempo del freddo riscalda e nel tempo della state rinfresca. Et percioche nell'acqua talhora sta nascosto il suo difetto onde non si puo così facilmente sapere la sua qualità, si dee considerar anco la natura di coloro che si seruono di cotali acque, perche se chi la bee non si sente male alla gola, al polmone, allo stomaco & al corpo, è aperto inditio della sua bontà. & perche per lo piu delle volte suole auenire che le parti di sopra che son corrotte, mandano a quelle che son di sotto il male, come suole auenir del capo ch'essendo infermo, inferma ancho lo stomaco & il polmone, però si dee attribuire la colpa di questo effetto all'aria cattiua, Oltra le sopradette cose bisogna ancho auertire se quegli huomini hanno dolori nelle budella, ne fianchi, nelle reni, se patiscono ventosità, o se hanno difficultà d'orinare. Se si trouerà adunque che in un paese non ui siano così fatte malattie, non si ha da dubitare che l'aria non sia buona & che l'acqua non sia parimente sana.

Della qualità delle terre. Cap. V.

NELLE terre si dee ricercar la fecondità; & considerar se le zolle son bianche & ignude, e se son magre per rispetto del sabbione, & s'elle son cretose, o ghiarose con asciuttezza, o di poluere petrosa di color d'oro, se son salse, amare, o oliuigne, & s'il topo è arenoso & asciutto, & se la valle è troppo ombrosa e soda. Oltra questo bisogna sapere che la zolla vuole essere come putrefatta e quasi di color nero, & che sia coperta della sua propia herbetta: & che sia d'un color misto tra il nero & il giallo, & che se bene è porosa sia grassa & appiccaticcia, & sia tale che ciò che ella produce non sia ne scabroso, ne ritorto, ne mācheuole del suo sugo naturale. Quādo la terra naturalmente produce eboli, giunchi, calamistri, trifoglio nō magro, & simili altre cose saluatiche, dà buon segno di produrre ancho perfetto formento. Et a questo s'aggiugne che nelle terre non si dee molto badare al colore; ma dobbiamo bene auertire ch'ella sia dolce e grassa. A conoscer la sua grassezza bisogna far questa esperienza. Prendi vna picciola brancata di terra bagnata con acqua dolce, e poi maneggiala & s'ella s'appicca alle dita è segno ch'è grassa. Similmente caua una fossa e riempila di terra del tuo podere; s'ella enfiandosi soprauāza la terra sarà segno della sua grassezza, ma se verrà menomādo sarà sterile, & se starà nel termine della fossa non soprauanzando punto il terreno, sarà mediocre. La dolcezza poi si conosce se togliendo alquanto di terra da quella parte che ti dispiace piu del podere, la metterai in vna pentola & poi la assaggerai cō la lingua. I segnali della terra ch'è buona per le viti son questi. S'ella è alquanto rara di colore e di corpo, s'ella produce i suoi arboscelli fecōdi, chiari e leggieri, si come son le pere saluatiche, le susine o simili altre sorti di frutti. Quāto al sito della terra egli nō dee esser tutto piano, accioche col tēpo nō diuēga uno stagno, ne tutto precipitoso, accioche scolandosi l'acque non resti ignudo, del suo terreno, ne tutto basso, accioche non sia seppellito nelle profondità delle ualli, ne tutto alto, accioche i soli ardēti e le tempeste non l'offendino; ma tra tutti questi estremi sarà sempre vile un sito mediocre, oue i campi sieno da qualche lato aperti accioche l'acqua piouana non ui si fermi; & i colli sien tali che piaceuolmente pendino da lati, e la ualle habbia da qualche parte spiracolo per rispetto dell'aria, & il monte sia difeso dalle spalle di qualch'altro monte accioche si possa difendere da uenti fasti-

dioſi e moleſti;& il terreno alto,quãtunque aſpro ſia boſcherec-
cio,& herboſo.Ma perche le ſorti delle terre ſon diuerſe, che qual
è graſſa,e qual magra;qual è ſpeſſa & qual è rara,& qual è ſecca &
quale è humida;(e per lo piu tra queſte ſe ne truouano aſſai di ui
tioſe)però hauendo riſpetto alle differenze de ſemi laqual coſa
è neceſſaria , ſi dee ſi come ſi ha detto eleggere il terren graſſo;
percioche ſi dura meno fatica a lauorarlo;e rende il frutto mag-
giore.La ſeconda ſorte di terreno ſarà lo ſpeſſo,ilquale come che
porti con eſſo grandiſsima diligenza & fatica nel coltiuarlo,non
dimeno riſponde co frutti al noſtro deſiderio; Ma quello è ben
maluagio e ſtrano terreno,ilquale è ſecco & ſpeſſo,magro e fred
do,e da queſto dobbiamo fuggire ſi come da una peſte.

Dell'induſtria,& d'alcune coſe appartenenti a i poderi. Cap. VI.

POI che tu harai conſiderato cõ diligenza che nõ ſi poſſono
con ingegno humano migliorar quelle coſe che habbiamo di ſo-
pra narrate,lequali ſon proprie della natura , ti metterai a eſſe-
guir quella parte che s'appartiene alla induſtria , & queſta ha da
eſſer la tua cura,che tu faccia ſtima di quelle ſententie ch'io ſcri
uerò qui di ſotto,lequali ſono alla opera della uilla utili e conue
neuoli. LA preſentia del padrone è quella che fa fruttare il pode
re. NON ſi habbia in molta conſideratione il color della terra
percioche egli non è molto certo inditio della ſua bontà. PIAN
TA e ſemina nella tua terra tutte quelle ſorti di neſti e di formen
ti che ſono uſate , percioche non ſi dee porre ſperanza nelle nuo
ue ſorti de i ſemi,ſe prima non ſe ne ha fatto eſperienza. I SEMI
ſogliono peggiorare piu toſto ne luoghi humidi che ne ſecchi,
& però biſogna nel ſeminare elegger i buoni.E NEceſſario hauere
in uilla chi faccia ferramenta,maſſaritie & lauori di legname,ac-
cioche i contadini che hanno ad attendere alle coſe loro, nõ hab
biano per coſi fatte coſe a uenire alla città per eſſe, & perdere il
tempo. LE uiti ſi piantino ne luoghi freddi a mezzo dì,ne cal-
di a Settentrione,ne temperati a Leuante , o ueramente (ſe ſarà
neceſſario)a Ponente. NELL'opere , eſſendo tanta la diuerſità
delle terre,non ſi ha termine alcuno che fermo ſia; nondimeno ſi
dee lauorare ſecondo l'uſanza della Prouincia & del terreno &
far piu opere & meno,o ſia ne i neſti,o ſia nelle ſorti de i ſemi.E No
to a ciaſcuno che non ſi deon toccar quelle coſe che fioriſcono,

Non si farà mai buona scelta di quel che si dee seminare, se prima colui che ha da far la scelta non farà questo officio con diligẽza. Nelle cose della uilla a uecchi s'appartien comandare, a giouani lauorare. Nel potar le uiti si hanno a considerar tre cose, la speranza del frutto, il capo che ha da nascere nella uite, & il luogo che la dee conseruare & rinouare. Se tu poti la uite a buona hora, harai molti sarmenti, ma se la poti piu tardi ricorrai molto uino. Si come si mettono gli arbori da luoghi cattiui ne buoni, cosi similmente si debbon metter le uiti ne i migliori. Dopo una buona uendemmia, pota con piu riguardo, ma dopo una cattiua pota con piu larghezza. Usa nel potare, nel recidere, & nell'inserire, instromenti di ferro duri & aguzzi. Fa tutto quel che bisogna alla uite & all'arboro, innanzi ch'essi aprino i fiori e gli occhi. Quel che ha lasciato il bifolco di far cõ l'aratro nelle uigne, lo faccia la zappa. Non si deon spampanar le uiti ne luoghi caldi, secchi, & aperti, percioche in cosi fatti luoghi elle hanno piu tosto bisogno d'esser coperte ch'altramente. Dove le uiti son riarse da qualche maluagio uento che sia nociuo a quella regione, si debbon coprire con strame o con altri ripari. Bisogna tagliar il ramo che è uerde & sterile nel mezzo dell'uliuo, percioche egli è inimico mortale di tutto l'arboro. Si dee fuggir la sterilità, non altrimente che si fugga la peste. Nel terreno lauorato di nuouo oue sieno poste uiti nouelle, non si dee seminar cosa alcuna. I Greci uogliono che vi si metta il terzo anno cioche lo huom uuole da cauoli in fuori, & comãdano che si semini ogni sorte di legume nelle terre secche, dalla faua in fuori, laquale si dee solamente porre ne luoghi humidi. Colui che affitta al suo uicino il suo podere, aspetti non solamente danno, ma lite anchora. Le parti del corpo de tuoi campi uanno a pericolo, quando tu non lauori anco le estremità del podere. Ogni formento seminato tre uolte in terra humida, si tramuta in segala. Tre mali sono egualmente nociui, la sterilità, il morbo, & il uicino. Chi mette uigna in terreno sterile, getta uia la fatica e la spesa. Le pianure danno uino in quantità, ma i colli lo fanno migliore. Il uento da rouaio impregna le uiti, ma l'ostro l'affina, la onde noi habbiamo o piu uino, o migliore, secondo ch'a noi uiene a grado. Nelle necessità non si ha riguardo alle feste. Quantunque si habbia da seminare in terreno tẽperato, nõdimeno essendo la secchezza lunga, i semi allogati si conserueranno meglio ne campi, che ne granai.

La uia cattiua è egualmente contraria al piacere & all'utile. Colvi che coltiua il podere, è obligato a un creditore dal quale uiene astretto senza alcuna speranza hauere di poter mai pagare il suo debito. Colvi ch'arando lascia sodo il terreno tra i solchi, non solamente perde i suoi frutti, ma da fama al suo terreno di sterile. Vn picciol campo ben lauorato, rende piu frutto ch'un grande e mal cultiuato. Lascia star le uiti nere se perauentura tu non fosi in paese, oue tali uiti bisognassero per rispetto de gli acini. Il palo che è lũgo fa crescer la uite. Non tagliar la uite che è tenera e uerde col ferro. Le tagliature de sarmenti non si facciano dal canto dell'occhio, accioche le gocciole che hanno a cadere non l'ammazzino. Il buon potatore ha da lasciare i capi secondo la grassezza & la magrezza del terreno. La terra ben cauata in dentro (si come dicono i Greci) produce grand'arbori d'oliui, fa i frutti minori, acquosi, & tardiui, & pieni di morchia. L'aria tiepida gioua alle oliue, & il uento che soffia piaceuolmente senza strepito & senza furore. La uite laquale si tira al giogo col tempo, si tira per questo rispetto, accio che ella habbia ne paesi freddi il suo capo discosto da terra quattro piedi, & ne freddi sette. Qvello horto ch'è posto sotto buona aria, & che ha buona acqua di fontana che l'irriga, si puo quasi lasciare stare senza che ui si duri fatica. Le uiti si hanno a legare essendo ancor l'uua in agresto, percioche non si ha a temere che nel legarle, gli acini si posino o rompere o cadere. La legatura delle uiti si dee mutare spesso, accioche stringendo sempre le uiti in un luogo medesimo, non le uenga a seccare. Qvando il zappatore uedrà aperto l'occhio della uite, non ha a sperar buona uendemmia, & però zappi mentre che è chiuso l'occhio. Se tu uuoi saper se la terra è buona per formento, caua sotto due piedi, ma se la uuoi per arbori o per uiti cauala quattro. La uite nouella si come cresce presto per esser diligentemente attesa; cosi uien presto al suo fine, quando non sia gouernata. Habbia modo & misura nell'opere & secondo la tua possibilità, accioche trapassando le forze del tuo podere, tu non lasci stare in sul piu bello uergognosamente, quel che tu cominciasti cõ arroganza. I Semi non hanno ad esser piu uecchi d'uno anno, altrimenti il frutto ua a male. Il formento che nasce ne i colli è di piu peso, ma non ritorna a misura. Tvtte le cose che si hanno a seminare, si debbon porre in crescente di Luna & ne i dì temperati, percioche il caldo le fa nascere, & il freddo le tien soffoga-

te. SE il tuo podere fosse ricoperto da boschi & da arbori disutili, diuidilo in due parti, & riduci la terra grassa a coltura, & la magra resti per bosco, ma appiccaui fuoco, che cosi facendo la terra grassa per sua natura diuerrà fruttuosa, & la magra farà grassa per l'incendio del bosco, alla quale non si dee dar seme alcuno se non dopo cinque anni, & a questo modo il luogo sterile concorrerà nel fruttar con il grasso. I GRECI comandano che nel piantare & nel coglier l'oliue, si adoprino fanciulli & fanciulle uergini, mossi cred'io, perch'essi dicono che co tale arboro è consacrato alla castità. CREDO che sarebbe fuor di proposito raccontar i nomi de formenti, iquali fanno mutatione o per rispetto del luogo o per rispetto del tempo; basti ben questo, che noi eleggiamo quei grani che tornano a proposito al nostro terreno, o che facciamo la pruoua di quello che ne è condotto da forestieri. Quando si segano in herbe i Lupini & la ueccia, arandosi incontanēte sopra le loro radici il terreno, s'ingrassa non altrimente che se hauesse hauuto letame, ma se le radici si seccassero innanzi che tu arassi, attraggono a loro il sugo della terra. IL campo acquoso ricerca piu stabbio, & il secco ne uuole assai meno. LE uigne si debbono lauorare a buona hora ne luoghi caldi, maritimi, secchi, aprici, & campestri, ma ne luoghi freddi & fra terra, humidi, ombrosi, & montani si lauoreran piu tardi, & piu oltre diremo non solamente in che mese o in che dì si dee lauorare, ma in che hora. TVTTI i lauori di uilla, se si faranno quindici dì innanzi al tempo, non s'intendono esser fatti troppo a buona hora, ne troppo tardi, se si faranno xv. dì dopo il tempo. TVTTE le biade s'allegrano ne luoghi che son larghi, grassi, & che hanno il Sole. LA terra spessa, cretosa & humida nutrisce bene il farro & il formento, ma l'orzo si diletta del terreno ch'è secco & risoluto, percioche posto nel fangoso si muore. LA sementa ne luoghi freddi & neuosi dura tre mesi, & specialmente doue la state è humida, ma doue la state non ha questa qualità nō riesce. IL seme di tre mesi risponde assai meglio ne luoghi tiepidi, quādo si semina nel tempo dell'autunno. SE la necessità ti astringesse a far qualch'opera in terra salsa, si dee far nella fin dello autunno, accioche soprauenendo le pioggie si purghi quel mal che ui è dentro, ma se noi ui metteremo piantate d'arbori, si dee porre intorno a quell'arboro alquanto di terra dolce, o sabbione di fiumi. IL seme delle piante si dee porre in terra che non sia grassa ne magra, accioche si possino poi trapiantare in miglior ter-

reno. I sasſi che ſon ſopra la terra, il uerno s'agghiacciano, & la ſtate ſi riſcaldano, la onde ſon nociui in tutti i tempi, a ſemi, alle piante, & alle uiti. QVANDO ſi muoue la terra intorno a gli arbori, biſogna riuoltarla, ſi che quel ch'è diſopra uada diſotto. NEL letamar gli arbori, biſogna prima far loro intorno il ſuo graticcio, & poi accoſtar la terra all'arboro, & intorno alla terra mettere il letame. NON far mai che tu proponga alle opere della uilla, colui alquale tu porti amore, percioche confidandoſi egli della tua affettione, non temerà il tuo furore quando nõ uſi quella diligenza ch'egli debbe nell'agricoltura.

Dell'elettion del campo, & del ſito. *Cap.* VII.

TV dei conſiderar, eleggendo il campo o comperãdolo, che la dappocaggine di coloro che lo hanno coltiuato non gli habbia tolto quel buon che egli hauea per la ſua fertilità naturale, & che il ſuolo fertile non ſi ſia conſumato del ſugo in mantener rampolli tralignati, la qual coſa auegna che ſi poſſa correggere con l'inneſtamento de buoni arbori, nõdimeno è aſſai meglio hauer le coſe buone, che ſtando a ſperãza di bene, hauer a ricorre i frutti in tempo tardi. Si dee adunque ne ſemi delle biade elegger ſempre i migliori; per non hauer poi dopo la ricolta a far nuoua pruoua. Ma nelle uigne ſi dee auertire a non far come coloro che per acquiſtarſi fama di buoni coltiuatori, mettono tra poſticci delle uiti, ſemi di uiti che ſono o ſterili o di cattiuo ſapore, percioche queſta coſa ti apporterà gran fatica nel correggerla, ſe tu comprerai un podere occupato da coſi fatte uiti. Il ſito del podere ſi dee eleggere in queſta maniera, ch'egli ſia poſto all'oppoſito dell'oriente o del mezzo dì, ne paeſi freddi, accioche per l'impedimento di qualche monte che gli toglieſſe i due aſpetti dello oriente & del mezzo dì, non s'agghiacci eſſendo impedito il Sole da Settentrione & da Leuante. Ma ne paeſi caldi ſi dee piu toſto deſiderar la parte del Settentrione, percioch'ella quanto all'utile, quanto al diletto, & quanto alla ſalute, è perfetta. Se perauentura uolendo noi fabricare haueſsimo il fiume uicino, debbiamo ueder qual ſia la ſua natura; percioche s'ella non fuſſe buona ce ne dobbiamo allõtanare. Ma ſopra tutto habbiamo a guardarci dalle paludi, & ſpecialmente da quelle che ſon dalla parte dell'oſtro o di Ponente, percioche nel tempo della ſtate elle ſogliono ſeccarſi, e producono animali nociui & malattie.

Del

Del casamento di uilla. Cap. VIII.

QVANDO si fabrica alla uilla, bisogna hauer l'occhio alla grandezza del podere, & alla ricchezza del padrone; percioche talhora porta piu spesa a mantener una gran fabrica, ch'a farla di nuouo. Et però alla uilla si ha da fare una casa di tanta grandezza; che s'auenisse ch'ella per qualch'infortunio andasse in rouina, l'entrata d'uno anno o di due sia bastãte a rifarla. Il sito del luogo sia piu alto & piu secco di tutti gli altri, si per rispetto delle fondamenta, & si perch'ella habbia bella ueduta. Le fondamenta si faranno a questo modo, ch'elle siano piu larghe da ogni banda del muro un piede & mezzo che nõ è il muro. Et se nel cauar delle fondamenta si trouasse perauentura tufo o sasso; sarà facil cosa a dar forma alle fondamenta, percioche si potranno scolpire d'altezza d'uno o di due piedi. Et se si trouasse creta che fosse soda & ben ristretta insieme, si darà alle fondamenta la sesta parte di quell'altezza che si dee far sopra terra, ma se la terra non fosse cosi soda, si dee cauar in fondo si che si puenga alla argilla la qual se al postutto non si trouasse, basta metter sotterra la quarta parte. Si dee ancho hauer cura che si possa circondar con giardini, con horti, & con prati. Ma tutto il tratto da un lato della fabrica per lunghezza nel qual sarà la facciata, riguardi al meriggio riceuẽdo col suo primo cãtone il nascimento del Sole nel tempo del uerno & si torca un poco dall'occidẽte del uerno, percioche a questo modo auerrà, che nel tempo del uerno il casamento sarà illustrato dal Sole, & nel tempo del caldo non si sentiranno i suoi caldi.

Delle stanze per lo uerno & per la state & de pauimenti. Cap. IX.

LA forma della predetta fabrica debbe esser tutta raccolta in se in tanto che per il uerno, debbono esser tutte accomodate al Sole, & bisogna anco accomodar i pauimenti alla qualità delle stanze, percioche nelle fabriche che sono a pie piano si ha da auertire che le trauamẽta sian salde & eguali, accioche colui che camina non faccia tremare la fabrica essendo sottili. Inoltre non si deon porre insieme le tauole di quercia cõ quelle dell'Elce, percioche essendo la quercia pregna di humore cominciandosi a seccare si torce & fa fessure nel pauimento, ma l'elce non si guasta mai. Ma se non ui fosse elce, & che ui fosse quercia a bastanza si

dee ſottilmente ſegar il quercio e farne tauole,& ponendole l'una ſopra all'altra a trauerſo,ſi ficcheranno con chioui bene ſpeſsi. I tauolati che ſi fanno di cerro o di faggio , durano lũgo tempo, ogni uolta però che innanzi che ui ſi metta di ſopra la calcina, ſarà coperto il tauolato di paglia o di felce , conciosia che lo humor della calcina non puo trapaſſare alle tauole . Et poi ſi dee porre diſopra il terrazzo,cioè due parti di ſaſsi peſti con una di calcina,& queſto terrazzo ha da eſſere di groſſezza di ſei dita,facendo che ſia eguale per tutti i ſuoi luoghi, & eſſendo il luogo che tu fai per il uerno, porrai diſopra al terrazzo tal pauimento che ſtandoui i ſeruidori in piè, non s'agghiaccino ne tempi freddi. Poſto il terrazzo e bene ſpianato , torrai carboni ben peſti, ſabbione e calcina,& meſcolato il tutto inſieme andrai imponendo ſopra il terrazzo egualmente per tutto, la qual incroſtatura non uuol eſſer piu groſſa che ſei oncie , & eſſendo bene ſpianata, il pauimento ſarà di color negro , la onde uerſandoſi in terra uino s'aſciuga incontanenente. Ma ſe le ſtãze ſarãno per la ſtate, uogliono eſſer riuolte all'Oriente ſolſtitiale, & alla parte del Settentrione,& il pauimento ſia o di mattoni,o di laſtre di marmo,o di moſaico,o di quadretti d'opera taſſellata, i quali ſian ne cantoni dell'opera ben congiunti & ſerrati con quadretti di mattoni. Ma ſe non ſi haueſſe la comodità di coſi fatte coſe, mettaſi di ſopra marmo peſto; oueramente ſi ſmalti con calcina e con ſabbione meſcolato.

Della calcina e del ſabbione. Cap. X.

OLTRA queſto,biſogna che colui che fabrica ſappia qual ſia la natura della buona calcina & della buona arena. Le ſorti adunque della arena di foſſa ſon tre. Vna nera, una roſſa, una bianca . Tra tutte queſte la roſſa è migliore, dopo la roſſa è la bianca,nel terzo luogo ſi mette la nera. Di queſte tre buona ſarà per la fabrica quella che sfregolandoſi con le mani fa romore per la ſua granellatura. Silmente è giudicata buona: quando poſta ſopra lẽzuolo o ſopra coſa bianca & poi ſcoſſa in terra, non laſcia macchia o bruttura alcuna. Ma ſe non ſi haueſſe comodità di arena di foſſa ſi torrà la ghiaia de fiumi o de lidi. La arena del mare ſi ſecca piu tardi di tutte l'altre, e però biſogna ch'innanzi che ſi metta in opera ſtia cauata qualche tempo accioche la fabrica non ſi corrompa, oltra queſto poſta nell'into-

nacature delle camere,le fende & ſcorza per riſpetto dell'humor ſalſo. Ma le arene di foſſa, meſcolate nelle mura di mattoni & nel le intonacature ſi ſeccano con preſtezza, & tanto piu ſon miglio ri,quanto eſſendo cauate della foſſa ſi meſcolano in quell'iſtante con la calcina,perche s'elle ſtanno al ſole,alla rugiada,& alla pio ua ſe ne uanno in fango. Le arene di fiume ſon piu a propoſito di tutte l'altre nell'imbiancature delle mura. Ma ſe perauentura biſognaſſe adoprar la arena di mare, ſarà buono ſommergerla prima in qualche foſſa d'acqua dolce, accioche la dolcezza del-l'acqua la ſpogli del ſalſo. La calcina ha da eſſere di ſaſſo bianco & duro,o di treuertino,o di ciottoli di fiume,o di ſaſsi roſsi, o di marmo. Quella che ſi fa di ſaſsi duri & ch'è ſpeſſa,è buona per mu rare,ma quella ch'è di ſaſſo tenero & poroſo, ſi adopra nelle im-biancature delle muraglie. In due parti di arena ſi meſcola una parte di calcina. Ma nelle arene di fiume ſe tu ui aggiugni una terza parte di tegole rotte & ben peſte la calcina ſarà ſoda & per fetta.

Delle mura di mattoni. Cap. XI.

MA ſe tu uorrai far le muraglie di ſoli mattoni, tu hai da no-tare,che finite le mura ſarà buono murare in cima oue ſi pongo-no le trauature, tegole, & intorno intorno alle mura ſi faccia quaſi come a guiſa di corona uno ſporto in fuori di un piede e me zo, accioche corrompendoſi gl'embrici oueramẽte le tegole,l'ac qua piouana che ua per le gorne non poſſa penetrar nelle mura. Oltra queſto ſi dee prouedere che poi che le mura ſaranno ben ſeccate,ma però non liſciate, s'imbianchino, percioche quando il muro è humido & liſcio,il bianco non tiene, & però biſogna-incroſtarlo tre uolte, accioche il bianco ſi poſſa appiccare.

Delle fineſtre, & dell'altezza. Cap. XII.

NELLA fabrica dalla uilla ſi ha da prouedere che ui ſian mol te fineſtre. Oltra queſto ch'elle ſian uolte ſi come ſi ha detto alle regioni del cielo, ſecondo la qualità de tempi, cioè quelle della ſtate ſian uerſo tramontana,quelle del uerno uerſo mezo dì,quel le della primauera & dell'autunno a Leuante.La miſura delle ſa-le & delle camere ſi farà a queſto modo, che ſi metta inſieme la larghezza & la lunghezza del luogo & fatto il conto, ſi facciano alte le ſtanze per la metà piu.

Delle camere fatte di canna. Cap. XIII.

EGLI è buona cosa far le camere in uilla di quella materia che si troua facilmente alla uilla, & però le faremo o di tauole o di canne di questa maniera. Torremo tauole di legno gallico, o di cipresso lequali sian diritte, & le porremo con distantia eguale l'una dall'altra oue si dee far la camera la qual, distantia sia d'un piede & mezo di uoto. Et poi attaccaremo al palco della camera le predette tauole con catene di legno di ginepro, d'oliuo, di cipresso, o di bosso, & tra l'una & l'altra tauola porremo due pertiche ben legate con ritorte di canapa, ilche fatto, torremo le canne palustri oueramente quelle che son alquanto piu grosse dell'usate, ma uogliono essere sfesse & ben congiunte insieme, & quelle accostaremo piu che si puo alle tauole et alle pertiche. Et poi l'ingesseremo facendole equali con la cazzuola per riempiere i uoti tra canna & canna. Vltimamente, mischiando la poluere del marmo con la calcina, ui faremo di sopra la scorza splendida & bella.

Dell'intonicatura. Cap. XIIII.

L'INTONICATVRA parimente diletta, alla qual cosa fare bisogna tor calcina che sia macerata di buon tempo innanzi, et sia tale che tu la tagli con l'ascia come che s'ella fosse di legno Et quando nel tagliarla quel che rimane attaccato all'ascia è morbido et uiscoso, quella tal calcina è perferta a intonacare.

Del bianco dell'intonicatura. Cap. XV.

LA imbiancatura si farà buona forte e chiara, quādo si pulirà spesso con la cazzuola, & cominciando a seccarsi, si ponga la seconda & anco la terza copertura del bianco. Dopo questo si cuopra con tre coperte di grano di marmo cō la cazzuola, ma inanzi che si facciano cotali coperte bisogna domar la calcina cosi fattamente che la pala, con la quale si doma, si caui netta fuori della calcina. Et quando questa copertura di poluere di marmo si comincierà a seccare, si dee por di sopra un'altra copertura, ma sottile, & in questo modo l'opra sarà salda & splendente.

Che ſi dee ſchiuarſi dalle ualli. *Cap. XVI.*

SI dee fuggir (ſi come hanno fatto molti altri per cagion dell'acque) di por ne profondi delle ualli le ſue poſſeſsioni; percioche noi dobbiamo piu toſto hauer riguardo alla noſtra ſanità, ch'al breue piacere di pochi giorni. Dalla qual coſa ci dobbiamo ancho tanto piu guardare, quãto che noi uedremo che quel paeſe nel tempo di ſtate ſarà ſoſpetto di corrotta & mal'aria. Et ſe perauentura in cotai luoghi non foſſe fontana, o pozzo, biſognerà fabricar ciſterne, nelle quali ſi poſſa ſcolar l'acqua pioua-na da i tetti. Et le ciſterne ſi fanno in queſto modo.

Delle Ciſterne, & della calcina frigidaria. *Cap. XVII.*

LE mura della ciſterna uogliono eſſer di quella grandezza che a te baſta, & che tu uuoi. Il ſuolo di queſta ciſterna, ſarà di mattoni & di pezzi di tegolo bene eguale, & ſi debbe ſpianare & pulire, & laſciar dall'un canto l'uſcita all'acqua: oltra queſto ſi dee polire il detto ſuolo, & fregare piu d'una uolta con lardo cotto & graſſo, & poi che ſia aſciutto, ſi ugneranno ſimilmente le mura, percioche nõ apparirà feſſura alcuna. Et coſi fatto, dopo buono ſpatio di tempo, ui ſi potrà metter l'acqua. Voglio poi che in queſta ciſterna ſi metta qualche anguilla, o qualche peſce di fiume, & che ſe le dia da mangiare; percioche i peſci mouendo l'acqua col nuoto, non la laſciano altrimenti guaſtare. Ma ſe perauentura il fondo della ciſterna, o le mura a qualche tempo colaſſero, o faceſſero feſſure, dobbiamo adoprar il ſopradetto graſſo, accioche ſe l'acqua uoleſſe uſcire non poſſa. Il medeſimo untume ſerue anco nelle piſcine, ne pozzi, & nelle lagune delle ciſterne. Ma ſe lo humore uſciſſe fuori per i ſaſsi, torrai tanta pece liquida quanto tu uuoi, & altrettãto di ſeuo, & meſſe queſte due coſe in una pignatta, le farai bollire ſino ch'elle facciano la ſpuma, & poi leuale dal fuoco, & come ſaran fredde, aggiugni calcina ſtritolata, & miſchia tutto in un corpo, & coſi ridotte in maniera d'unguẽto, potrai metterle nelle feſſure & calcarle bene. Sarà coſa buona far che l'acqua uada nelle ciſterne, per cannoni di terra cotta & coperti. L'acqua piouana per bere è miglior di tutte l'altre. Ma ſe la corrente ui ſi puo condurre, ſarà a propoſito, ſe non per bere, almeno per lauare, & per innaffiar gli horti.

Della cella da tenere il uino. Cap. XVIII.

La cella del uino si dee fare in luogo fresco & quasi buio & riuolto a tramontana, & dee esser lontana da i bagni, dalle stalle, da i forni, dalle cisterne, dall'acque, & da tutte l'altre cose che habbiano cattiuo odore. Sia fornita di tutte le masseritie che bisognano, in tanto che se l'uua soprauanzassi oltra l'usato non si habbia a desiderar altre masseritie. Sia cosi fattamente ordinata ch'il luogo da pigiar l'uua sia piu alto che gli altri. Vadasi a questo calcatoio sù per tre, o quattro scalini,& dalle bande del calcatoio ui siano i luoghi che riceuono il mosto, & da questi luoghi si partino i suoi canaletti di mattoni a canto il muro, sotto i quali siano i barili da riceuere il uino. Ma se la uendemmia passasse l'ordinario,si potran metter altri mastelli tra l'uno & l'altro spatio de detti barili, sopra un'altro murello. Sia il suolo di questo luogo di terra cotta, accioche se si rompessero le masseritie del uino,esso possa scorrere sopra le pietre cotte alla sua fossa,che sarà nel mezo della detta stanza.

Del granaio. Cap. XIX.

Il sito del granaio desidera d'esser posto dalla parte di Settentrione & in luogo rileuato,& lontano da ogni humore,& dalle stalle, dee similmente esser posto in luogo freddo, uentoso, & secco,l'edificio si faccia con tal diligenza che non ui si uegga fessura. Il suolo uuole esser o di pianelloni di mezo braccio l'uno,o ueramente di mattoni: ma minori,li quali si caccino nel terrazzo fatto di calcina & di tegoli pesti. Faremo poi(sperando però gran ricolto) le stanzette diuise ciascuna da per se, per metter separatamente le biade in serbo:ma se la terra mostrasse il ricolto minore, allhora si dee metter il grano su i murelli di graticcio, o ueramente ne cestoni di paglia Fatti i granai, si impiastrano le mura di morchia mescolata col loto,& in luogo di paglia s'adopra oliuastro secco, oueramente foglie d'oliuo,& seccate le mura, si unge di nuouo con la detta morchia, & poi ui si mettono le biade. Questa cosa è buon rimedio a i farfalloni & a gli altri animali che mãgian il grano.Sono alcuni che per cõseruarle biade,ui mescolano foglie di coriandoli.Ma non è cosa piu cõseruatiua che metter il grano su l'aia & lasciarlo rinfrescare alquanto, & poi riporlo nel granaio. Columella non uuole che i formenti si suentino; percioche gli animali nel suentare penetrano

ne i mucchi d'eſſo, ma laſciandoli ſtare ſenza ſuentare, gli anima
li non ſono dentro ne mucchi del formento piu che un palmo, il
reſtante ſi conſerua ſenz'alcun danno. Afferma il medeſimo che
gli animali predetti non ſi generano piu in dentro d'un palmo.
La herba conizza (ſi come dicono i Greci) meſſa ſotto i formen
ti gli fa durare. I granai debbono eſſer di lungi dal uento di
Mezodì.

Del luogo da far l'olio. *Cap. XX.*

LA cella da far l'olio debbe eſſer oppoſta alla parte di Mezo
dì, & difeſa dal freddo & le fineſtre hãno da eſſer di uetro. Et coſi
l'olio non harà impedimento per il feddo del uerno, & aiutato
dalla caldezza del luogo, non ſi potrà agghiacciare. Il torcitoio,
il telaio, & gli altri ſtromenti da premer l'olio ſi faranno ſecondo
l'uſanza del paeſe. I uaſi che hanno à riceuer l'olio ſaranno mon-
di e ben netti, accioche riceuendo qualche nuouo ſapore, non
facciano che l'olio ſappia di rancio. Ma ſe alcuno haueſſe piu
amore alla coſa, alzi il torcitoio con le uiti, & metta nel ſuolo un
caldano di brace, & coſi il calor de carboni farà che la cella ſarà
buona, ſenza che ui ſia fumo, il quale per lo piu ſuol far l'olio di
triſto colore & di peggio ſapore.

Delle ſtalle de caualli, & de buoi. *Cap. XXI.*

LE ſtalle de caualli & de buoi hanno a guardare al Meriggìo: ma
le fineſtre ſien uolte a Settentrione; percioche ſtãdo il uerno ſer-
rate non poſſon nuocere: ma la ſtate aprendoſi fanno il luogo aſ
ſai freſco. Le ſtalle non uogliono eſſer punto humide, per riſpet
to dell'ugna de gli animali. I buoi ſi fanno piu graſsi & piu belli,
quando hanno il fuoco da preſſo, & che ueggono il lume. A un
paio di buoi baſtano otto piedi a ſtar diritti, ma a ſtare a giace-
re ne uogliono quindici. Doue ſtanno i caualli, metterai tauole
di quercia coperte di ſtrame, accioche ſtando in piè ſentino il du
ro, & giacendo habbiano il luogo tenero & molle.

Della corte da galline. *Cap. XXII.*

LA corte delle galline uuole eſſer uolta a Mezodì, & ſcoper-
ta al Sole, accioche nel tempo del uerno elle poſsino ſtare al So-

le,& purgarſi da i pidocchi pollini. Ma nel tempo della ſtate, farai un fraſcato, o di legno, o di tegoli, accioche ſi poſſano rinfreſcare; Ma ſe tu non uoleſsi ſpendere, farai il fraſcato di foglie, o di gineſtri.

Del luogo da tenere uccelli. Cap. XXIII.

Di fuori dalla corte a canto al muro, faremo i luoghi per gli uccelli; percioche lo ſterco de gli uccelli è molto biſogneuole alle coſe di uilla: fuor ſolamente il letame dell'oche; percioche è nociuo a tutte le coſe. Ma gli habitari di tutti gli altri uccelli ſon neceſſari.

Delle colombaie. Cap. XXIIII.

La Colombaia ſi puo far in cima d'una Torricella poſta ſopra la caſa, con le mura pulite e imbiancate. Nelle quali ſien da quattro parti (ſi come è uſanza) fineſtrelle picciolisſime, per le quali poſſono andar & uſcir ſolamẽte i colõbi e dẽtro ſi faranno i nidi. A renderla ſicura dalle donnole, biſogna metter dentro qualche arbuſcello con molti rami & che ſia broncoſo, ſenza foglie, o gittarui dello ſparto, del quale gli animali ſi calzano, & che uno ue lo porti dentro, non uedendo gli altri colombi. Et i colombi non abbandonino la colombaia ogni uolta che alle fineſtrelle di quella ſarà attaccato un pezzo di fune d'uno impiccato. Quando eſsi mangiano il comino a lor uoglia, menano alla colombaia i colombi dell'altre colombaie. Fanno anco il medeſimo effetto quando s'unge loro la carne piu ſetoloſa ſotto le ali con balſamo. Se mangiano orzo arroſtito, o faua, fanno ſpeſſo figliuoli. Trenta colombi che uolano, uogliono tre quarti di formento per dì. Lo herbaccio ſi dà loro nel tempo del uerno, accioche produchino piu facilmente i figliuoli. La ruta appiccata in diuerſi luoghi della colombaia, gioua molto contra gli animali nociui.

Delle Tortole. Cap. XXV.

Sotto la colõbaia ſi faranno due ſtanze, una delle quali dee eſſer picciola e poco meno ch'oſcura, nella quale ſi poſsino rinchiudere le Tortole che facilmente s'alleuano, & che non ricercano

cano altro, se non che la state,, nel qual tempo ingrassano, si dia loro del formento, o ueramente del miglio con l'acqua melata Cento uenti tortole uogliono il dì mezo staio. Et si dee mutar spesso l'acqua.

De tordi. *Cap.* XXVI.

NELLA altra stanza si metteranno i tordi, i quali auegna che s'ingrassino in altri tempi che nel lor proprio, nondimeno son delicati a mangiare e danno buona rendita. Il luogo loro uuol esser netto, chiaro, e imbiancato. Oltra questo bisogna che ui sieno delle pertiche a trauerso, accioche hauendo essi suolazzato un pezzo per la stanza, habbiano luogo doue riposarsi. Si mutino spesso i rami uerdi. E si dia loro fichi pesti col fior della farina in abbondanza. Inoltre, accioche si purghino è bene dar loro il seme della mortella se ue ne è copia, del lentisco, dell'oliuastro, e della hellera. Et si dee mutar l'acqua spesso, Quando si serrano, uogliono esser presi di fresco, e nella chiusura uuol esser qualche tordo uecchio, accioche i presi di nuouo habbiano meno fastidio per la compagnia ch'essi hanno de tordi trouati nella chiusura.

Delle galline. *Cap.* XXVII.

TVTTE le donne sanno gouernar galline, e però basterà dire che le galline uogliono il letame, la poluere, e la cenere. Esse quanto al colore siano, o nere, o rosse, le bianche non uagliono. S'elle mangiano la uinaccia, diuentano sterili: ma s'elle si cibano di orzo mezo cotto, fanno spesso uoua, e le fanno maggiori. Vna gallina che uada uagando, non mangia piu che due scodelle d'orzo. L'uoua si mettono sotto la chioccia in numero dispari, e in crescente di Luna dalla decima per fino alla quintadecima. Nasce loro la pipita su la cima della lingua, sopra la quale uiene come una pellicina bianca. Si lieua quella pellicina con l'ugna, e si imbratta poi la piaga con la cenere, o ui si mette sugo d'aglio pesto. Si pone ancho loro in gola uno spicchio d'aglio tritato con l'olio. S'esse mangiano lupini amari, uengon lor ne gli occhi le cataratte, delle quali si

muoiono, ſe non ſe le leuano ſottilmente con l'ago. Si guariſce queſto lor difetto col ſugo della porcellana diſtemperato con latte di donna, oueramente con ſale armoniaco meſcolato col mele e col comino. Rimedio a pidocchi de polli & perfettiſsimo, è lauarle col ſugo di ſtrafizaca, e con comino arroſtito, tanto dell'uno quanto dell'altro, diſtemperata l'una coſa & l'altra con acqua di Lupini amari.

De i Pauoni. *Cap. XXVIII.*

E' facilißima coſa nodrire i Pauoni ogni uolta che tu non tema o di ladri, o d'animali nociui, percioche eſsi vagando per ſe medeſimi per i campi, trouano da mangiare, e allieuano i loro figliuoli, e la ſera ſi riducono ſopra gli arbori. Biſogna hauer cura a queſto, che quando eſsi couano in qualche campo, oue ſi ſiano auezzati, ſi difendino dalle Volpi. Cinque femine baſtano a un maſchio ſolo. I maſchi perſeguitano l'uoua e i pulcini, non altrimenti che ſe foſſero nati di qualch'altro animal foreſtiero, fino a tanto che ueggono creſcer loro la creſta. Cominciano ad appetire il coito a ſei di Febraio. E ſe mangiano faua alquanto cotta uanno in frega, il medeſimo auiene quando anco ſi dà lor bere acqua cotta ogni cinque dì. Sei bicchieri d'acqua baſtano a un pauone. Si conoſce ch'il maſchio ha uolontà del coito, ogni uolta ch'egli fa la ſua ruota, & che i capi de gli occhi con ſtridore eſcono fuori. Se ſi mettono le uoua de pauoni ſotto le galline, le pauone non hauendo il faſtidio di couare, partoriſcono tre uolte in un'anno. Il primo lor parto è di cinque uoua, il ſecondo di quattro, il terzo di tre, o di due. Quando ſi uogliono alleuar i pauoni con le galline, ſi deon elegger chioccie che ſian groſſe, e ſotto quelle ſi porranno in creſcente di luna noue uoua, cinque di pauone, e quattro di gallina, e paſſati dieci dì ſi leueranno l'uoua della gallina, e in quel luogo ſe ne metteranno altrettante pur di gallina, ma freſche, accioche in capo a trenta dì ſi poſſano aprire inſieme con l'altre. Si deon ſimilmente riuolgere ſpeſſo l'uoua del pauone che ſon ſotto la gallina: percio che ella non puo uoltarli coſi ageuolmente, e nel uolgerle fa un ſegno all'uoua, accioche tu conoſca di hauerle riuolte. Eleggi a queſto effetto galline grandi, perch'alle picciole ſi poſſono ſotto porre poche uoua. Nati i pulcini, ſe tu uorrai che quei di molte chioccie ſien ſottopoſti a una ſola, dice Columella che uenti-

cinque pulcini baſtano per una chioccia. Ma a me pare che quindici ſiano a baſtanza, accioche ella gli poſſa meglio alleuare. Ne primi dì ſi darà lor da mangiare, orzo mondo bagnato col uino, o ueramente polenta di farina: ma fredda, a queſto ſi aggiungan poi porri minuzzati bene, o ueramẽte formaggio freſco, ma bene ſpremuto, perche il ſiero è molto noceuole a i polli. Si daran parimente loro delle cauallette, ma ſenza piedi. Et coſi ſi manterranno con ſi fatti cibi per ſpatio di ſei meſi. Dopo queſto ſi potrà loro dar l'orzo a tuo piacere. Finiti trentacinque dì, ſi poſſono mandare a paſcer ne campi con la chioccia, perch'ella col ſuo gridare gli rimena a caſa. La pipita & le crudezze in queſti animali, uogliono i medeſimi rimedii che s'uſano nelle galline. Il maggior pericolo, nel quale poſſono incorrere è quando naſce lor la creſta, percioche s'ammalano non altrimenti ch'i fanciulli quando mettono i denti.

De Fagiani. *Cap.* XXIX.

CHI uuol nutrir Fagiani, debbe auertire d'eleggerli giouani, accioche poſsino fruttare, cioè d'uno anno: perche i uecchi non fruttano. Vanno alla femina il Marzo, o l'Aprile. Vn maſchio baſta a due femine, perche queſto animale è men luſſurioſo degli altri. Fãno figliuoli una uolta l'anno. Venti uoua baſtano, percioche le galline le poſſono coprir meglio ſi che quindici ſien di Fagiano; il reſto della gallina. Nel por l'uoua, ſi dee oſſeruar la Luna, ſi come ſi ha detto di ſopra. In capo a trenta dì naſcono i pulcini. Ne primi quindici dì, biſogna dar loro orzo ben cotto, ma freddo e bagnato col uino. Dopo quindici di mangeranno formento ben peſto, e cauallette, e uoua di formiche. Si dee guardar che non uadano all'acqua per riſpetto della pipita. Ma s'ella pur ueniſſe loro, peſta l'aglio con la pece liquida e fregalo ſpeſſo intorno al becco, o ueramente lieua quella pellicina con l'ugna, come ſi ſuol fare alle galline. A ingraſſar i Fagiani ſi dee torre una miſura di farina e quella fare in picciole focaccine, e rinchiuſi i fagiani per ſpatio di trenta di, ſi daranno loro alle ſue hore debite le predette focaccine. Ma ſe tu uorrai dar loro dell'orzo, baſterà una miſura e mezza, fatta nel medeſimo modo. Si dee bene auertire che quelle focaccine ſiano unte d'olio, e biſogna ancho metterle loro in bocca, di modo

che il boccone non uada sotto la lingua, altrimente si muoiono incontanente. Dobbiamo parimente auertire con somma diligenza, che non si dia lor da mangiare, se prima non hanno smaltito l'altro pasto; percioche hauendo peso nuouo nello stomaco si muoiono ageuolmente.

Delle Oche. Cap. XXX.

Le Oche non s'allieuano cosi ageuolmente senza herba e senza acqua sono inimiche a seminati, perche gli offendono con lo sterco e col pascere. Sono animali utili per rispetto della figliatura, & per conto della piuma che se ne caua l'autunno e la primauera. Tre femine bastano a un maschio. Se non hanno fiume, si dee far loro una gora d'acqua. Se non hanno herba a bastanza, si dee seminar fiengreco, trifoglio, lattughette e altre herbe simili. L'oche biãche fanno piu figliuoli, ma quelle che son uariate di colore e nere fanno meno, perche di saluatiche si son fatte domestiche. Couano dal primo giorno di Marzo, fino al solstitio. Partoriscono assai piu, quando si pongono l'uoua loro sotto le galline. L'ultimo parto si puo lasciar da nutrire alle madri. Quando hanno a far l'uoua, non è se non bene cõdurle al nido, perche hauendo ciò fatto una uolta, andranno da loro senza esser condotte. Si possono por l'uoua delle oche sotto le galline, si come quelle de pauoni, ma sotto quelle dell'oca si dee metter l'ortica per piu conseruarle. Nati i pulcini, si nutriranno i primi dieci di in casa, da i dieci di indietro si possono mandare allo scoperto doue non sia ortica, percioch'essi temono le sue punture. Ne primi quattro mesi si ingrassano assai bene, e tanto piu s'ingrassano quanto ch'elle son piu giouani. Si dee dar loro la polenta tre uolte il di. Et non è bene lasciarle andar uagando, ma stiano in luogo caldo e rinchiuso. Fatti grandicelli di due mesi, s'ingrassano, come habbiamo detto, ma i picciolini si muoiono le piu uolte in capo a trenta di. S'ingrassano parimente oltre modo, quando si dà loro miglio bagnato quanto essi uoglio no. All'oche si dà d'ogni generation legume fuor che l'eruo. Si dee ancho hauere auertenza ch'i pulcini non inghiottino setole, o peli. I Greci a ingrassar questi animali usano dar loro due parti di polenta, e quattro di crusca stemperata con acqua calda, e ne danno loro quant'essi ne uogliono, e beono tre uolte il di, e similmente danno lor bere a mezanotte. Forniti trenta giorni,

se tu desideri che essi habbiano il fegato tenero, torrai fichi secchi, e fatti pestare gli macererai nell'acqua, & poi ne farai piccioli bocconcini, i quali darai loro a mangiare ogni di per spatio di uenti giorni.

Delle peschiere. *Cap.* XXXI.

Poi che noi habbiam ragionato delle cose che son necessarie a una bene ordinata uilla, diremo hora dell'altre parti che restano, e fauellando delle peschiere si dee sapere, che le peschiere o in terra, o cauate nel sasso uogliono esser due, l'una sia per abbeuerare i bestiami e gli uccelli d'acqua, e l'altra per innaffiar le piante.

Del pagliaio. *Cap.* XXXII.

Non importa ch'il pagliaio, il fenile, & il ripostiglio de legnami e delle canne sia piu in un luogo ch'in un'altro, pur ch'il luogo sia asciutto & uentoso, e che sia discosto da casa per rispetto del fuoco.

Del letamaio. *Cap.* XXXIII.

La fossa del letame debbe esser in luogo humido, e lontano per il puzzo da casa. Lo humido fa questo bene allo sterco, che infracida i semi de gli spini caso che ue ne fossero. Lo sterco dell'asino e perfetto per gli horti, dopo questo è assai lodato quello delle pecore, delle capre, e dell'altro bestiame, dal porcino in fuori ch'è pessimo, quel della cenere è buono, e quel de colombi è calido, & in somma è buono di tutti gli altri animali da i palustri in fuori. Lo sterco ch'è stato un anno in riposo è molto utile alle biade, e non produce herba, ma se sarà piu uecchio d'uno anno sarà men buono. Lo sterco nuouo gioua a i prati e gl'ingrassa. L'alga e gli altri purgamenti del mare, lauati con acqua dolce e mescolati con altre brutture seruono in luogo di sterco, è parimēte buona la belletta che nasce da un'acqua uiua, o che si caua di fiumi.

Del luogo per horti, del giardino, delle siepi & del tempo del seminare. *Cap.* XXXIIII.

Lo horto, & il giardino debbe esser presso alla casa. Lo horto debbe esser uicino al letamaio accioche si possa piu comodamēte

ingrassare sia lõtano dall'aia, pcioche la poluere delle paglie e sua inimica. Quello è felice luogo per horto, ch'essendo piano, & inchinando piaceuolmente da un lato è irrigato d'acqua corrente per i suoi spatii diuisi. Se perauentura tu non hauesi fontana, bisogna o far un pozzo, oueramente una peschiera nella quale si possa adunar l'acqua piouana per innaffiar lo horto ne tempi del caldo. Ma se perauentura tu non potesi hauer nessuna delle sopradette cose, fa uangar lo horto sempre tre o quattro piedi piu alto, percioche a questo modo si difenderà dal secco, & con tutto che cotal horto non hauesse bisogno di letame, nõdimeno gli gioua ogni terra che sia mescolata col letame, dalla creta, & dalla terra rossa in fuori. Si dee parimente osseruar ne gli horti che per natura non sono aiutati dallo humido, di diuiderlo in parti percioche tu farai la coltiuation del uerno riuolta a mezo dì, & quella della state riuolta a tramontana. Oltra le sopraditte cose lo horto debbe esser serrato, ma le generationi & l'usanze del serrarlo son diuerse. Alcuni formando quadri di loto, lo murano intorno a simiglianza di mattoni. Altri mettono sasi addosso l'un dell'altro senza calcina. Alcuni altri gli fanno intorno le fossa, la qual cosa è dannosa, percioche toglie lo humore all'horto, se perauentura il luogo non fosse palustre e che si uolesse scolare. Et alcuni altri gli cingono di piante di spine, o di semi. Ma a far questa opera è assai meglio il seme del rouo, & di quella spina laquale si chiama rouo canino. Questo seme si dee raccorre ben maturo, & poi mescolarlo con farina d'eruo macerata nell'acqua, il che fatto, ui si metterà dentro le funi di giunco, e si metterà il seme in dette funi, accioche si possa conseruar meglio fino al principio della primauera. Si faranno poi nel luogo oue si dee metter la siepe, due solchi di lungi tre piedi l'uno dall'altro & profondi un piede e mezo, & tra l'un solco e l'altro si metteranno le funi & il seme coperto cõ alquanto di terra, & cosi in capo a trenta giorni nasceranno le spine, le quali per esser tenere, bisogna aiutare con qualche puntello, fino a tanto che crescendo empieranno gli spatii uoti, appiccandosi l'una con l'altra. Le parti dello horto si debbon diuidere in questa maniera, che quelle nelle quali si ha da seminare nel tempo dell'autunno, si uanghino la primauera; e quelle che hanno a seruir a semi della primauera, si coltiuino nel l'autunno, di maniera che l'una & l'altra uangatura si farà buona per beneficio del freddo e del caldo. Le uanezze dello horto si faranno piu strette che lunghe, cioè dodici piedi per lunghezza,

& sei per larghezza, e lontane l'una dall'altra le sponde delle uanezze ne luoghi grassi saranno alte due piedi, ma ne luoghi secchi basta un pie. Se l'acqua perauentura fosse usata a passar tra gli spatii che son tra le uanezze, lo spatio del solco debbe esser piu alto ch'il terreno, accioche uenendo l'acqua dalla parte piu alta, possa piu ageuolmente entrar ne gli spatii che son tra le uanezze, bagnando di mano in mano tutte le parti asciutte di quello horto. Quanto al tempo del seminare, con tutto che noi habbiamo a mese per mese descritto quel ch'è necessario, nondimeno si dee gouernar lo horto secondo la natura del cielo & del luogo. Ne luoghi freddi si dee seminar l'autunno a buona hora, & la prima uera piu tardi, ma ne paesi caldi si farà tardi l'autunno, & a buona hora la primauera. Tutte le cose che si hanno a seminare, si seminino a Luna crescente, ma quelle cose che si hanno a segare & a ricogliere, si facciano a Luna scema.

De rimedij de gli horti & de campi. Cap. XXXV.

CONTRA le nebbie è buon rimedio, se uedendole uenire, tu porrai in diuerse parti dello horto o de campi, paglia e cos'altre somiglianti appiccandoui dentro il fuoco. Contra la grandine si narrano assai rimedi. Si cuopre la muola con panno rosato. Similmente è buon rimedio a minacciar il cielo con accette che sien tinte di sangue. Similmente è buono circondar tutto lo spatio dello horto di uit'alba, o conficcarui una ciuetta con l'ali distese, oueramente ugner col grasso d'orso le ferramenta con le quali si lauora. Alcuni prendono il grasso dell'orso e lo macinano insieme con olio, & con questo ungono le falci quando hanno a potare. Ma questo rimedio si dee far secretamente si che nõ l'intenda niuno altro potatore, la potenza del qual rimedio si dice esser tanta, che ne gielo, ne nebbia, ne altro male puo nuocere a quei terreni, & importa assai che non si sappia, perch'altrimente non uale. Contra le zenzale & i lumaconi uale assai la morchia fresca dell'olio, oueramente la filiggine sparsa per lo horto. Le formiche si cacciano, col chiudere il buco oue elle sono con un cuor di ciuetta. Ma se perauentura elle andassero uagando per lo horto, è bene sparger i uiottoli dello horto con cenere, o con terra bianca. Vale assai contra le rugiole, se si bagna il seme innanzi che si semini, con sugo di sempreuiua, o col sangue medesimo delle rugiole. Si deon similmẽte seminar tra l'altre herbe da mangiare, i ce-

ci percioche son buoni contra mille effetti cattiui. Alcuni gittano la cenere del fico sopra le rugiole. Altri seminano la squilla ne gli horti, o che ue la sospendono a qualche arboro. Alcuni altri contra le rugiole conducono una donna che habbia il mestruo, discinta, scalza, & scapigliata intorno allo horto. Et alcuni altri ui conficcano granchi di fiume. Contra gli animali che nocciono alle uiti son buone quelle cantarelle che si truouano nelle rose, & messe nell'olio si lasceranno marcire, & poi hauendosi a potar le uiti s'ugneranno le falci con quell'olio. Le cimici s'ammazzano con la morchia e col fele del bue, o con le foglie della hellera trite con l'olio ouero con le mignatte abbrusciate. Per far che le herbe da mangiare non siano offese da gl'animali è buon seccare i semi che tu uuoi seminare in una corteccia di testuggine, oueramẽte piantar assai quantità di menta tra i cauoli. Si dice che l'eruo fa ancho il medesimo effetto, e masśimamente seminato doue son rape e radici. Contra le pulci s'adopra aceto forte mescolato con sugo di iusquiamo. Colui fa morire i bruchi il quale ua affumando lo horto con reste d'aglio abbruciate ma senza i capi. A proueder che le uiti non patischino alcun danno da bruchi è buono unger le falci con l'aglio posto. Dicono gli scrittori che i bruchi non nascono, ogni uolta che a pedali de gli arbori & del le uiti s abbrucia bitume e zolfo, o che ueramente prendendo i bruchi del tuo uicino, tu gli faccia cuocere in acqua, & poi con quella tu uada spargendo i uiottoli del tuo horto. Accioche le cantarelle non nocciano alle uiti, è bene ammazzarne su la ruota doue s'aguzzano le falci da tagliare. Democrito afferma che prendendosi granchi di fiume o ueramente marini, ch'i greci chiamano paguri, al numero di dieci, & mesśi in un uaso di terra cotta, & coperti con acqua, & lasciati stare allo scoperto al sole dieci dì, che quella acqua (bagnandosi con essa ogni otto di gli arbori & i seminati fino a tãto che hanno preso uigore) gli conserua senz'alcun nocumento da tutte le bestie. Le formiche si cacciano con l'origano, o ueramente si sparge nel buco loro zolfo pesto. Il medesimo nuoce ancho all'api. Oltra questo è buono contra le formiche la cenere de gusci delle lumache messa nella lor buca. Le zenzale si cacciano col galbano e col zolfo. Le pulci muoiono se si getta per terra la morchia, o il comino saluatico impiastrato con l'acqua. Similmente è buono il cocomero saluatico macerato nell'acqua, e sparso per terra, & l'acqua de lupini mescolata col solatro fa il medesimo effetto. I topi si pigliano con

la morchia alquanto ſpeſſa e poſta di notte in caſa in un piatto. Si muoiono parimente quando eſsi mangiano, o pane, o caſcio, o altre uiuande meſcolate cō lo helleboro negro. Nuoce ancho loro il cocomero ſaluatico con la colloquintida. Apuleio afferma che i topi ſaluatichi ſi muoiono, ſe ſi macera il ſeme che ſi dee ſeminare, nel fiele del bue. Molti altri chiudono il buco loro cō la rododafne, e hauendola eſsi mangiata, mentre che s'affaticano d'uſcir del buco, ſi muoiono. I Greci hanno queſto rimedio contra le talpe. Eſsi fanno un buco in una noce, in una mela, o in altra coſa tale che ſia ſoda, dopo ui mettono dentro paglia, cera, & zolfo, & hauendo ſerrati tutti gli altri piccioli buchi, mettono la noce acceſa ſu l'entrata del principale ſpiraglio, accioche ſpirando il uento, e ſpingendo il fumo nella cauerna, le talpe o ſi fuggano, o ueramēte ſi muoiano. S'ammazzano i topi ſaluatichi con la cenere della quercia meſſa nell'entrata de loro ſpiragli, percioche toccando eſsi la cenere, produce loro addoſſo una rogna che gli ammazza. Le ſerpi ſi cacciano col fumo che aſpramente puzzi, & ſi mettono in fuga tutti gli animali nociui, abbruciando il galbano, o le corna del ceruo, o le radici del giglio, o l'ugne della capra. I Greci hanno per opinione che ſe ſi leuerà alla ſproueduta una nuuola di cauallette, ella paſſerà uia, ſe gli huomini correranno ſubito in caſa. Il medeſimo auerrà quando eſsi fuggiranno, hauendole trouate a caſo. Nuoce parimente a detti animali l'acqua nella quale ſian ſtati cotti lupini amari, e cocomeri ſaluatichi meſcolati con ſalamuoia. Molti hanno per opinione che le cauallette & gli ſcorpioni ſi fuggano, quando s'abbrucia un di loro nel mezo de gli altri. I bruchi, i quali ſon nociui a gli horti & a gli arbori, ſi ſcacciano con la cenere del fico, ma ſe nō ſe ne uanno per queſto rimedio, è buona l'orina del bue meſcolata con la morchia e ſpruzzata ſu gli arbori e ſu le herbe. I Greci chiamano gli animali che nocciono a gli horti, praſochilos. Contra queſti ſi toglie un uentre pieno di caſtrone, & ſi cuopre il luogo oue eſsi ſtanno, indi a tre di trouerai tutti quegli animali adunati intorno a quel uentre, la qual coſa fatta due e tre uolte, tu gli potrai ammazzar tutti. Si crede che ſia ottimo rimedio contra la grandine, ſe ſi porta per lo podere una pelle di cocodrillo, o di uecchio marino, o di hiena, & ſe ſi appicca ſopra l'entrata della uilla o della corte, quando ſi uede ſopraſtare il pericolo. Similmente ſe ſi porta ſu la man deſtra una teſtuggine di palude col corpo in ſu, intorno intorno alla uigna, & poi

ritornato al luogo onde lo huomo si partì, si metta in terra & si cuopra di zolle, di maniera che non possa riuolgersi con la schiena in su, gioua grandemente contra la grandine. Alcuni altri uedendo uenir la tempesta, prendono uno specchio & ui riceuono l'imagine della uera nuuola, & con questo rimedio la cacciano, o sia perche la finta dispiaccia alla uera nuuola, o pur sia perche essendo raddoppiata la uera, ceda alla falsa. Si crede parimente che la pelle del uecchio marino posta sopra una uite nel uignale, difenda tutte le uiti del soprastante pericolo. Si dice che tutti i semi di horto, e di campo si conseruano da ogni male, se prima si macerano nelle radici trite del cocomero saluatico. Nello horto sta bene un teschio di una caualla non uergine, o uero d'una asina, percioche si giudica che per la presenza loro, le herbe & le piante diuengano assai piu fruttifere & piu grasse.

Dell'aia. *Cap.* XXXVI.

L'AIA non debbe esser molto lontana dalla tua uilla, si perche si ha piu comodità del portare per essere appresso & si pche ella è piu sicura dal sospetto che si ha de uicini. Sia mattonata o di selce, o di sasso di monte, o ueramente si faccia pestare il suo terreno tenero, da i pie del bestiame, & poi si rassodi con l'acqua allora che si dee tibbiare. Sia circondata da buone stangate, accioche gli animali che si conducono all'aia, ne tempi della tibbia nō ui possano entrare. Sia intorno all'aia un'altro luogo piano e netto, nel quale i formenti trebbiati si possano rinfrescare, & di quindi si portino a granai, percioche questo fa lor prò p fargli durare. Inoltre si faccia un tetto, & masimamente ne luoghi humidi, acciоche sopraueneno la pioggia, il formento si possa incontanente riporre al coperto. Sia l'aia in luogo alto, accioche habbia uento da ogni lato, ma però lontana da gli horti, d alle uigne, e da i frutti, percioche si come il letame & le paglie fan prò alle radici delle piante, cosi rimanendo la paglia e la poluere sopra le foglie, le seccano & le forano.

De luoghi dell'api. *Cap.* XXXVII.

NOI dobbiamo allogar la stanza dell'api non lontana da ca-

sa, & ne gli horti in parte secreta & aperta, & di lungi da i uenti & che sia calda. Et sia ordinata in luogo murato accioche i ladri & gli animali non la possano offendere. Sia abbondeuole di fiori per industria dello hortolano, così nelle herbe, come ne i uirgulti & ne gli arbori. Nutrisca l'origano, il Serpillo il Thimo, la Santoreggia il Melisphillo, le uiole saluatiche, l'anfodillo la Citrina, l'amaranto, il Giacinto, il Narciso, il Zaffarano & tutte l'altre herbe che hanno soauissimo odore & grato fiore. Tra i uirgulti, ui sieno le rose, i gigli, le faue, l'Ellera, il Ramerino. Tra gli arbori, le mandorle il Giuggiolo, il pero, il persico, & le mele, nelle quai tutte cose non è amarezza alcuna o nel sugo o nel fiore. De gli arbori saluatichi ui siano il Rouere ghiandoso, il Terebinto, il Lentisco, il Cedro, il Tiglio, l'Elce minore & il Cino, il Tasso è inimico. Il piu pretioso mele si fa del sugo del Thimo, dopo questo si loda il mele fatto di Timbro, di Serpillo, o d'Origano. Nel terzo luogo si pone il mele della Santoreggia o del Ramerino. L'altre cose come i uirgulti, & le herbe da mangiare, fanno il mele quasi come saluatico. Gli arbori uogliono essere ordinati uerso la parte del Settentrione. I uirgulti & le piante sien collocati tra gli arbori, & le herbe dopo i uirgulti si metteranno nel piano. Appresso le predette cose passi un ruscello, o una fonte piaceuole, la quale irrigando il piano, formi alcuni picciole lagune coperte per trauerso da rami o da uirgulti, acciocche l'api hauendo sete ui si possano riposare. Bisogna parimente che la stanza dell'api sia di lungi da tutti i luoghi di cattiuo odore, come sono i bagni, le stalle, le cucine, & i lauatoi. Scacceremo oltra questo gli animali che son nimici all'api, cioè le lucertole, i uermini & altri simili a questi. Spauenteremo gli uccelli co panni e con strepito di qualche cosa che suoni. Il guardiano uada alle case loro spesso e auertito, & habbia apparecchiato nuoui uasi, oue si possano accettare gli sciami delle nuoue api. Ci dobbiamo schiuare dall'odor cattiuo del fango, e dall'odor del granchio abbrusciato, e dal luogo oue Ecco rimbomba. Similmente debbiamo schiuarci dal Titimalo, dallo Helleboro, dalla Tapsia, dall'assentio, dal cocomero saluatico, & da ogni altra cosa che con la sua amarezza possa nuocere all'api.

Delle cassette dell'api. *Cap.* *XXXVIII.*

LE cassette dell'api son buone di corteccia di suuero, pcioche il

freddo & il caldo non lo puo penetrare. Si possono parimente far di bacchette, ma non se ne hauendo copia si farranno di uimini di salci, o ueramente di qualche altro legno d'uno arboro incauato, o di tauole, fatte in forma di picciole cassette. Le cassette fatte di terra cotta non sono a proposito, percioche nel tempo del uerno sono aggelate, e nel tempo del caldo s'infiammano. Oltra questo faremo ne luoghi sopradetti alcuni murelli alti tre piedi, bene smaltati e biancheggiati per le lucertole & per cosi fatti altri animali che si sogliono aggrappare, e sopra i detti murelli si metteranno i uasi dell'api con tale ordine, che la pioggia non possa lor nuocere, e diuisi alquanto tra loro. Il buco per lo quale entra lo sciamo uuole essere stretto, accioche il freddo e il caldo possa nuocer meno. I predetti muriccioli saranno difesi da un'altro muro per i uenti, accioche l'api possano stare al sole. Tutte l'entrate uogliono esser uolte al Meriggio, & ogni uaso ne uuol hauer due o tre, tanto grandi che l'api ui possano entrare & niente piu maggiori, accioche gli animali nociui restino di fuori, & essendoui piu uscite, mentre che gli animali aspettano, l'api possino uscir fuori per altra uia.

Del comperar l'api. Cap. XXXIX.

QVANDO noi uorremo comperar l'api, habbiamo a prouedere di comperar i uasi pieni, & a conoscer s'i uasi son pieni, bisogna o guardarui dentro, o star ad ascoltar se il mormorio che fanno l'api è grande, o ueramente ueder lo sciamo quando esce & quando entra. Et si deon piu tosto comperar l'api dal paese uicino che dal lontano, accioche la mutation dell'aria non faccia lor male. Hauendosi a portar in luogo lontano, si porteranno in braccio, & non si deon assettar o ueramente aprir i uasi, se non presso alla sera. Inoltre habbiamo per spatio di tre giorni a considerare se tutto lo sciamo esce fuori del suo uaso, percioche noi posiamo per questo segno conoscere, ch'elle hanno animo di fuggire. Ma noi diremo quando saremo giunti al suo mese, quel tanto che s'appartiene in questa materia co suoi rimedii. Nondimeno io non resterò di dire che elle non fuggono, se si imbratteranno gli olti de i luoghi, o delle cassette con lo sterco d'un uitello che sia primogenito.

E' PARIMENTE cosa utile & buona a pẽsar di fabricar qual che bagno, quando si ha copia d'acqua, la qual cosa gioua assai si per lo diletto, come anco per la sanità. Faremo adunque il bagno da quella parte doue ha da essere il caldo, alto da terra, per rispetto dello humor terreno, accioche per quello non si raffreddi. Gli daremo la ueduta dalla parte del Meriggio, e dalla parte doue il Sol tramonta nel tempo del uerno, accioche egli habbia utile e lume per lo Sole. Le sospenditure delle celle si faranno a questo modo. Prima farai un piano di due piedi, ma il piano sia inchinato uerso la fornace, di maniera che mettendo una balla sul piano, ella corra alla fornace, e da questo auiene ch'andã do la fiamma in alto, renderà piu calore alle celle. Sopra il predetto piano farai alcuni pilastri di terra mescolata con peli, lontani l'un dall'altro, lo spatio d'un piede e mezo, & alti due piedi e mezo. Sopra i detti pilastri si metteranno i pauimenti di rottami di tegole, & essendoui copia di marmi, sopra i rottami si porrãno i quadri di marmo. Di fuori porremo il Miliario di piombo col bacino di bronzo di sotto, tra gli spatii de sedili, essendo la fornace di sotto. Verso il miliario si metterà la cannella dall'acqua fredda, e dal Miliario al sedile sarà una cãnella di piu grandezza, la quale conduca dentro tanto d'acqua calda, quanto che l'altra cannella ui metterà delle fredda. Le celle si ordineranno in questa maniera, che non sian quadre, ma uerbigratia s'elle saranno lunghe quindici piedi, sian larghe dieci, percioche il uapore nelle cose ristrette ha piu forza. I sedili saranno secõdo che l'huomo uorrà. Le celle piscinali prendino ne bagni della state il lume dalla parte Settentrionale, ma nel tempo del uerno dal Meriggio. E i bagni si facciano, se sarà possibile, in cosi fatta maniera che le loro brutture discorrano per gli horti. Le camere ne bagni son piu forti, se si fanno di terrazzo. Quelle che si fanno di tauole, si sostengono con ferri a trauerso, & con archi. Ma se tu non ui uolessi tauole, metterauì il forcone legato col ferro & bene impastato con la creta mescolata di capelli, e poi ui porrai la terra cotta: & la farai bianca. Ma se uorremo esser piu breui, tu potrai por le stanze del uerno sopra i bagni, percioche a questo modo guadagniamo la spesa delle fondamenta, e ci seruiamo del luogo nel tempo.

Della calcina da scaldare, & da infreddare, Cap. XLI.

E PERCHE noi fauelliamo de bagni, si dee hauer cognitione delle calcine, cioè qual sia quella che scaldi, & qual sia quella che affreddi, accioche quando qualche uolta l'opera si guasta, si possa soccorrere in un tratto. La calcina da scaldare si cōpone in cosi fatto modo. Si prende pece dura, cera bianca tanto dell'una quanto dell'altra, stoppa, & la metà di pece liquida, terra cotta minutamente pesta, & fior di calcina, le quai tutte cose si pestano insieme in un mortaio, e con questa mistura potrai saldar le fessure. Si fa ancho in un'altro modo, cioè con Armoniaco, con fichi, con stoppa, e con pece liquida, pestato ogni cosa insieme. Si toglie parimente armoniaco, e zolfo stemperato insieme. Si fa similmente con la pece dura, con la cera bianca, & con l'armoniaco. Vngi similmente le giunture con fior di calcina e con olio, ma guarda di non bagnar poi che si ha unta la cosa, con acqua E' parimente buono mescolar il fior della calcina col sangue del toro, e con l'olio. Gioua ancho il fico, la pece dura, & le corteccie dell'ostriche peste. La compositione della calcina da rinfrescare si fa in questo modo. Sangue di bue, fior di calcina, scolo di ferro. Queste tutte cose si pestano in un mortaio, & fatto un cerotto, ungerai le fessure. Similmente il seuo con cenere criuellata, e impiastrato con l'acqua è buono alle fessure.

Del Pistrino. Cap. XLII.

SE ne Bagni ui sarà copia d acqua, si faranno delle molina sul corso dell'acqua, accioche si possa macinar il formento senza fatica di huomini, o d'animali.

De gli stromenti conueneuoli a uillani. Cap. XLIII.

HABBIAMO d'apparecchiar gli infrascritti stromenti che sono appartenenti alla uilla. Gli aratri semplicemente fatti; ma se la uilla fosse in luoghi piani, gli aratri si faranno con gli orecchi, accioche essendo i solchi piu rileuati, la semenza si possa difendere dallo humor del uerno. Forconi, Accette, Falci e pennati per gli arbori & per le uiti. Seghe, Sarchielli, Falci taglienti di dietro, e Lunate, coltelli piccioli da tagliar i rampolli delle uiti, e de gli arbori. Similmente Falcetti da tre tagli. Seghe

picciole, Vanghe, Ronconi da tagliar ſiepi, Aſcie, e Raſtelli, & Pale, Mannarini, Martelline, Ferramenta da caſtrare & da tonder le lane, & che appartengono ancho alla medicina de gli animali. Oltra queſto ueſte di pelle con i capparoni, ſtiualacci, e Maniche di cuoio, le quali ſon buone nelle ſelue, e nelle ſiepi, coſi ne lauori appartenenti alle terre, come anco nelle cacciagioni. Hauendo noi fino a quì fauellato generalmente di quel che s'appartiene alla uilla, uerremo hora a ſcriuer particolarmente di tutte l'opere che ſi fanno a meſe per meſe, e daremo principio da Gennaio.

IL FINE DEL PRIMO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO SECONDO.

GENNAIO.

Dello ſcalzar le uiti. *Cap. I.*

NE LVOGHI temperati le uiti ſi ſcalzano il meſe di Gennaio, gl'Italiani dicono ſcoticare, cioè aprir con diligenza la terra intorno alla radice della uite con la mannaia, e purgato bene il terreno laſciarui intorno come una foſſa, accioche ſentendo le radici i Soli e le pioggie, prendino uigore e ſoſtanza.

Del nettare i prati ne luoghi magri: *Cap. II.*

NE luoghi aperti ſi deon purgar i prati, ſiano o in luoghi magri, o in aſciutti: & ſi debbono liberar da tutti i beſtiami.

Del romper le terra, di congiugnere i buoi, e dell'arte dell'arare. *Cap. III.*

I CAMPI coſi graſsi come magri, ſi poſſono rompere e apparecchiar queſto meſe. Ma i buoi ſi congiungono aſſai meglio per lo collo

lo collo che per il capo. Quando il contadino ara, riuolgendosi i buoi all'altro solco per tornare a dietro, gli dee ritenere, e mandar il giogo piu oltre, accioche s'infreschi loro il collo. Nell'arare, il solco non dee esser piu lungo di cento e uenti piedi. E si dee auertir a non lasciar tra solchi, terra che non sia mossa. Tutte le zolle, si debbon romper col maglio. Mettendo una pertica a trauerso de solchi, tu conoscerai se la terra è mossa ugualmente. La qual cosa facendosi spesso, i lauoratori attenderanno con piu diligenza. Si dee hauer cura a non arar il campo che sia lotoso, o imbagnato (si come suole spesso auenire) da una pioggia leggiera dopo una lunga secchezza; percioche la terra lotosa che si lauora a principio, si dice che non si puo piu toccar di quell'anno. Ma quella che di sopra è leggiermente molle & secca di sotto, se si ara, affermano che stà tre anni sterile. Et però il campo mezanamente bagnato, sì che egli non sia ne lotoso, ne secco, si puo rompere. S'egli è in colle, si solchi da lati per trauerso. La qual forma si dee osseruar, quando egli riceue i semi.

Dell'Orzo Gallatico. *Cap. IIII.*

S'il uerno sarà dolce & benigno, semineremo intorno a mezo il mese ne luoghi temperati, l'orzo gallatico ch'è graue & bianco. Otto moggia compiono la bifolca.

Del seminar la Cicerchia. *Cap. V.*

La Cicerchia si semina di questo mese ne luoghi grassi, & nell'aria humida. Tre moggia compiono una bifolca. Ma questa generation di seme, rade uolte risponde; percioche gli nuoce l'Ostro, o la secchezza, mentre ch'egli fiorisce: la qual cosa è necessario che auenga.

Del seminar la ueccia, et della sua cura. *Cap. VI.*

Di questo mese intorno alla fine si semina la ueccia nõ per mãgiare; ma per ricoglierne il seme. Bastano a una bifolca sei moggia. Si dee seminar quando la terra è rotta a due, o tre hore di dì quando la rugiada è disfatta; percioche ella non là puo sostenere, ma si dee coprir incontanente innanzi che soprauenga la notte, percioche s'ella restasse allo scoperto, si corrompe per lo humido della notte. Si dee auertire a seminarla innanzi che la Luna sia nell'ultimo suo qnarto: percioche le lumache la consumano quando ella si semina innanzi.

Del seminar il fien greco. *Cap. VII.*

Noi seminiamo in Italia il fien greco per ricoglierne il seme quasi intorno alla fin di Gennaio, e nel principio di Febraio. Bastano a una bifolca sei moggia. Si dee arar spesso, ma non alto: percioche se si sotterra piu di quattro dita, nasce malageuolmente. Et però alcuni aprendo' prima la terra con gli aratoli piccioli, lo seminano, & poi lo cuoprono incontanente col sarchiello.

Del seminar l'eruo. *Cap. VIII.*

Si puo ancho seminar l'eruo alla fin del mese, ne luoghi secchi & magri. Si seminano cinque moggia per bifolca.

Del sarchiar i formenti & i legumi. *Cap. IX.*

Si debbono sarchiar di questo mese i formenti in dì sereno & asciutto, quando non ui è giaccio, la qual cosa sono alcuni che dicono che non si dee fare, percioche si scuoprono le lor radici, & si tagliano, & s'ammazzano per lo freddo che segue. Ma a me pare, che questo si debba far solamente ne luoghi herbosi. Ma si sarchia il formento e il farro, di quattro foglie, l'orzo quando ne ha cinque, la faua e i legumi, quando son quattro dita sopra la terra. Se si sarchia il lupino che ha una radice sola, si muore, la qual cosa egli non desidera, percioche segli affligge l'altre

herbe ſenza altra cultura. Se ſi ſarchia la faua due uolte, ſe le fa pro, & fa buon frutto, di maniera ch'infranta, riſponde alla miſura del moggio come ſe foſſe intera. Se tu ſarchi le biade quando ſono aſciutte, ſi fa loro aſſai pro contra la nebbia che l'offende, e ſi dee ſpetialmente ſarchiar l'orzo aſciutto.

Delle generationi del zappare e del foßar le uiti. Cap. X.

Il zappar ſi fa in queſto tempo, & ſi fa in tre modi, cioè o cauandoſi in terra, o facendoſi i ſolchi, o foſſando. Si caua tutta la terra doue il campo è imbrattato, accioche ſi purghi da i trõchi ſaluatichi, dalle radici della felce, e dalle herbe nociue. Ma doue il terreno non piu lauorato ſia mondo, ſi zapperà, o foſſando, o co ſolchi, ma co ſolchi è meglio, percioche lo humore ne luoghi paſtinati eſce fuori per i ſolchi. Si fanno i ſolchi di tanta lunghezza, di quanta tu uorrai che ſia il piano da paſtinare, la larghezza ſarà di due piedi, e mezo, o di tre. L'altezza ſarà di tre, o di due piedi e mezo. Se ſi dee porre una uigna, ſi laſcia tanto terreno ſenza lauorare, quanto noi uorremo che ſia per la uigna, e dopo il detto terreno faremo l'altro ſolco. Se le uigne ſi debbono arare, laſceremo nel mezo cinque, o ueramente ſei piedi di ſpatio ſenza cauare. Ma ſe noi uorremo foſſare, le faremo alte tre piedi, due e mezo larghe, e tre lunghe, & dobbiamo oſſeruar i medeſimi ſpatii che ſi è detto, ne ſolchi de uignali, faccianſi o per i uillani, o per i buoi. Non ſi dee foſſare piu alto di tre piedi, accioche i ſarmenti, o magliuoli che noi mettiamo in terra, non patiſcano nocumento per freddo. Le ſponde delle foſſe debbono eſſer tagliate egualmente, accio che la uite creſcendo torta, non ſia offeſa dal cõtadino, quand'egli mettendo i ſuoi ferri in fondo, la lauora. Quando ſi zappa, ſi dee ſmuouere tutta la terra per tre, o almeno per due piedi e mezo in fondo, & ſi dee auertire ch'i zappatori non laſcino in fondo terra che non ſia ſmoſſa. Il che ſi potrà uedere per colui ch'è ſopraſtante al lauoro, con la pertica, con la quale ſi miſura la foſſa. Si faranno metter fuori della terra le radici de i roui & della felce. La qual coſa ſi debbe auertire in qualunque luogo oue ſi pianti o ſi ſemini.

Delle postiglie delle uigne. *Cap.* XI.

Le postiglie delle uigne si farãno secondo la qualità del luogo & secondo la uolontà del padrone, o sien d'un cãpo, o di mezo.

Della misura del pastino. *Cap.* XII.

La misura del pastino è questa, che tu faccia nella postiglia quadrata del cãpo cento e trentatre piedi, e si dirizzino per ciascun lato, i quali moltiplicati trecento uentiquattro pertiche empieranno in quadro per tutto lo spatio. E tu potrai secõdo il detto numero considerare ciò che tu uorrai pastinare; percioche diciotto pertiche, moltiplicate e raccolte diciotto uolte, fanno trecento e uentiquattro piedi. Et con questo conto tu potrai far maggiore e minor misura di campo.

Del suolo, dell'aria, del luogo conueneuole per porui uigna, e simili altre cose. *Cap.* XIII.

Il suolo oue si dee por la uigna, nõ debbe esser ne troppo spesso, o stretto, ne anco polueroso & risoluto fuor di modo, ne magro, ne anco grassissimo; ma piu tosto grasso che magro, ne campestre e al tutto piano, ne dirupato e pendente, ma piu tosto in luogo rileuato. Ne troppo asciutto, ne troppo humido; ma temperatamente sugoso. Ne salso, ne amaro, perche questi sapori corrompono i uini. L'aria sia di qualità mezana; ma piu tosto tiepida che fredda, & piu tosto secca che troppo piouosa. Ma innanzi a tutte l'altre cosa, la uite teme assai le tempeste e i uenti. A pastinare, si debbono eleggere i campi piu tosto rozzi, e spetialmente saluatichi che altrimenti. Il peggior luogo è quello doue sono state altre uigne. Ma se pur bisognasse pastinare, o ripiantare in quel luogo, faremo prima ararlo piu uolte, accioche diuelte le radici delle prime uiti, & leuatone ogni uecchiezza e ogni magagna, si possa piu sicuramente porui la uite nouella. Le uigne si fanno belle ne tufi, & ne gli altri luoghi piu duri, che per lo freddo, & per lo sole hanno prode; percioche nel tempo di state, le radici ritengono lo humido e il fresco. La ghiaia, il campo petroso, e le pietre mobili (se però saranno mescolate) e il selcie, il quale sia coperto di terra, per esser freddo, & tenace di humore, non patisce altrimenti che le radici nel tempo della state habbian sete.

Ne luoghi parimente ne quali cade la terra da luogo alto & nelle ualli che s'ingrassano per la raccolta della belletta & spetialmente oue non si sente freddo o non si uede nebbia, le uigne hanno fresco. La terra cretosa & tenace è molto buona, ma la semplice è grauemente cattiua, & i luoghi che producon poueri e meschini arbuscelli, essendo humidi salsi, amari, aridi & secchi son rifiutati. Il sabbion nero & il rosso è molto utile, ma quello specialmente ch'è mescolato con terra. La terra che tien del carbone se non si stercora, rende le uigne magre. Nella rossa le uigne non s'appigliano, quantunque sian ben nutrite, ma cosi fatta generation di terra è inimica dell'opere, percioche per picciola pioua, si bagna troppo, e per poco sole s'indura troppo. Quel terreno è buono ch'è posto quanto a natura, piu uicino al raro & al risoluto, ch'al denso, e tenace. La uigna ch'è posta ne luoghi freddi, dee riguardar al Meriggio, ne luoghi caldi, a Settentrione, ne tiepi a Oriente, se però al paese non fosse inimico l'Ostro o l'euro, che allhora sarebbe assai meglio piantar le uigne all'Aquilone. Quando si dee pastinare il luogo, si dee nettarlo dalle foglie degli alberi e da ogni altro impedimento, accioche poi per lo continouo calpestamento non si assodi il terreno cauato. S'il luogo è piano, si dee cauare due piedi e mezo, se fosse pendente tre piedi, ma se fosse scosceso, facciasi quattro, accioche la terra non corra cosi tosto al fondo. Nelle ualli si farà due piedi. Il campo humido, ch'essendo cauato manda fuor del suo fondo humore, si come è il terreno di Rauenna, non si dee cauar piu d'un piede e mezo. Ho ueduto per pruoua, che le uiti fanno piu tosto, se incontanente cauata la terra o non molto poi si piantano, allhor che la terra essendo soffice non rientra in se stessa, ritornando alla sua prima sodezza. Questo medesimo ho prouato nel fare i solchi e nel fossare, & spetialmenre oue la terra è mezana.

Della lattuga, del nasturcio, della ruchetta, de cauoli, dell'aglio & dell'Vlpico. Cap. XIIII.

NEL mese di Gennaio si semina la lattuga, o ueramente di Dicembre, accioche si possa trapiantar il Febraio. Similmente si semina di Febraio, accioche si possa trapiantar l'Aprile che uiene. Ma certa cosa è ch'ella si semina tutto l'anno, ogni uolta ch'il luogo sia grasso, letamato, & adacquato. Innan-

zi ch'ella ſi pianti, dobbiamo ritagliar ugualmente le radici, imbrattandole con loto liquido, o ueramente eſſendo piantate calcarle di terra. Elle amano il terreno ben coltiuato, graſſo, humido & letamato. Le lattughe ſi debbon nettar dalla herba con le mani & non col ſarchiello. Ella diuenta piu larga, quanto è poſta piu rara,& diuenta ancho larga, quando cominciando a mandar fuori il gambo ſi taglia leggiermente, & ſi aggraua alquanto o con zolla, o con mattone. Si dice ch'a far la bianca è buono ſparger la arena di fiume o di lido,& ammontarla intorno alle foglie. Se la lattuga s'induriſce preſto o per difetto del tempo, o del luogo,o del ſeme, la ſua pianta ripoſta di nuouo la fa tenera. Si fa lattuga condita in queſta maniera. Si toglie una pallottola di capra & forata leggiermente con una ſubbia, s'empie col ſeme di lattuga, di naſturcio, di ruchetta, di baſilico & di radici, e coſi piena ſi mette ſotterra. Il rafano ſe ne uà ſotterra in radice, gli altri ſemi con la lattuga eſcon fuori, & la lattuga ha del ſapore di tutti gli altri. Alcuni altri fanno in queſt' altro modo. Suellono le foglie della lattuga, cioè quelle foglie che ſon congiunte con le radici, & poi col ſarchiello le piantano inſieme co ſopradetti ſemi, dal rafano in fuori, & le circondano di letame. Et coſi la lattuga ſotterata da gli altri ſemi ſe ne eſcie fuori col ſuo ſapore. Si chiama lattuga perch'ella abbonda molto di latte. E manifeſto a ciaſcuno ch'il Naſturcio ſi pone & queſto meſe & d'ogni altro tẽpo, in che luogo e in che aria che piace allo huomo. Non ſi cura di letame, & quantunque ami lo humore, nondimeno ſe gli manca non ſe ne cura, ſe ſi ſemina con la lattuga ſi dice che naſce marauiglioſamente. Quanto alla ruchetta, ſeminala in queſto meſe,& in altri meſi & in che luogo che tu uorrai. I cauoli ſimilmente ſi poſſono ſeminare in queſto meſe & in tutto l'anno, ma aſſai meglio ne meſi che noi dicemmo a ſuoi luoghi. Et in queſto meſe ſi ſeminano gli agli e l'alpico. Ma all'aglio fa prò la terra bianca.

Delle mele, del ſorbo, delle mandorle, delle noci, & d'altre generationi di frutti. *Cap. XV.*

Le ſorbe ſi ſeminano ottimamente il Gennaio, il Febraio & il Marzo ne luoghi freddi, ma ne caldi l'Ottobre & il Nouembre, però quando ſi mettono mature nel ſemenzaio. Io ho prouato che molti albori nati per ſe medeſimi da frutti, ſono ſtati nel cre-

ſcere e nel fruttare di gran felicità. Chi uuol por le piante, potrà farlo a ſuo piacere, pur ch'egli pianti nel meſe di Nouembre ne luoghi caldi, ne temperati di Gennaio e di Febraio, e ne freddi all'uſcita di Maggio. Il ſorbo ama i luoghi humidi montuoſi & che habbiano del freddo, & che ſian graſsi, & è certiſsimo inditio della graſſezza del ſuolo, quando ui naſcono aſſai ſorbe. La pianta ſi ſtrapiãta eſſendo groſſa & robuſta. Deſidera la foſſa alta & gli ſpatii larghi, accioche eſſendo dimenata da uenti (la qual coſa le ſuol grandemente far prò) la faccia piu grande. Se il ſorbo patiſce di uermini (che ſogliono eſſer roſsi & peloſi & che ſogliono conſumar le midolle di dẽtro dell'arboro) ſe ne caua fuor uno ſenza danno dell'arboro, & s'abbrucia uicino al ſorbo, con la qual coſa ſi crede che gli altri ſi facciano o fuggire o morire. Et ſe pur il ſorbo non poteſſe ſoſtener i uermini, metterai tra le ſue radici un conio di teda, o ueramente fatta una foſſa di ſotto la empierai di cenere. Le ſorbe s'inneſtano parimẽte nel ſorbo, nel cotogno, nella ſpina bianca, o ſia nel tronco, o ſia nella corteccia del meſe d'Aprile. Le ſorbe ſi conſeruano in queſto modo. Raccolte ch'elle ſono dure e ripoſte, cominciandoſi alquanto a maturare, ſi mettono in orciuoli di terra ben pieni, & ben coperti di ſopra di geſſo, e poi fatta una foſſa di due piedi ſotterra in luogo ſecco & al ſole, ui ſi ſepelliſcono con la bocca in giu, e di ſopra ſi calca bene la terra. Similmente partite per mezo, ſi ſeccano al ſole, e ſi ſerbano ne uaſi per la uernata. Et quando ſi hãno a mangiare, bagnate cõ l'acqua calda, rinuengono e hanno il lor buon ſapore. Alcuni l'appiccano al palco col lor picciuolo hauendole raccolte uerdi. Si dice che ſi fa uino & aceto delle ſorbe mature, ſi come ancho delle pere. Alcuni altri dicono che le ſorbe ſi ſerbano lungamente poſte nel uin cotto.

Del mandorlo. *Cap. XVI.*

IL mandorlo ſi pone il Gennaio & il Febraio, & ne luoghi caldi l'Ottobre & il Nouembre, e ſi ſemina e ſi pianta, cioè di quelle radici che ſon maggiori. Ma in queſta generation d'arbori non è coſa piu utile che fare il ſemenzaio. Faremo adunque una foſs'alta un piede e mezo, nella quale metteremo il mandorlo, e poi lo copriremo, e ficcheremo le cime de rampolli in terra, partite l'una dall'altra due piedi. Il mandorlo ama il campo duro, ſecco, e petroſo, e l'aria caldiſsima, e perche hanno uſanza di fiorire a

buona hora, però ſi debbon porre riuolti al Meriggio. Et poi che ſaranno creſciuti nel ſemenzaio, laſciateui quelle piante che ſiano a baſtanza, trapianteremo l'altre del meſe di Febraio. Volendo por le mandorle, le ſceglieremo nuoue e grandi, & innanzi che le poniamo, le metteremo in molle in acqua melata, ma non le laſceremo però tanto ch'elle ſi macerino troppo, acciochè la mordacità del mele, nõ eſtingua il germuglio e il ſeme. Alcuni ſono che per tre dì innanzi che le mettino, le macerano col loto liquido, dopo le laſciano ſtare un giorno e una notte nel mulſo, fino a tanto che ſi poſſa giudicare ch'elle habbiano preſo il dolce. Quando ſi porranno le mandorle nel ſemenzaio, ſe ſarà ſecco, lo adacqueremo tre uolte il meſe, purgandolo ſpeſſo dalle herbe che gli naſcono intorno. La terra del ſemenzaio debbe eſſer meſcolata col letame. Quãto allo ſpatio, ſta bene che un mandorlo ſia lontano dall'altro uenti o uenticinque piedi. Si deon potare il meſe di Nouembre, leuando loro dattorno il ſouerchio il riarſo, e il denſo. Si debbon guardare dal morſo de i beſtiami, percioch'altrimenti diuentano amari. Non ſi ſcalzino mai quando fioriſcono, percioche il fior cade per ſe medeſimo. Quãto piu inuecchiano, tãto fanno piu frutto, ſe non è fruttifero, ſi mette nella radice forata un conio di teda, o ueramente un ſelce in coſi fatto modo che la corteccia la cuopra. Dice Martiale che ne luoghi freddi oue ſi teme la rugiada, ſi rimettano le radici innanzi ch'elle fioriſcano, e s'amucchino loro intorno le pietruzze bianche meſcolate con la arena, & come è uenuto il tempo ch'elle debbono germinare, cauati di nuouo, ſi lieuano le pietre. Il mandorlo (ſi come dice il medeſimo) fa le guſcia tenere, ſe innanzi che egli fioriſca, nello ſcalzar le radici, gli ſi getta ſopra acqua calda. Si fanno le mandorle dolci eſſendo amare, ſe ſi caua intorno al tronco tre dita uicino alle radici, percioche lo humor nociuo eſce fuori. Si ſucchiella parimente il tronco, & in quel buco ſi mette un conio di legno imbrattato di mele, o ueramente ſi ſotterrano le radici del mandorlo nello ſterco porcino. Le mandorle ſon buone a ricorſi quando ſono ſpogliate della corteccia, & queſte ſenza altra cura ſi ſerbano lungamente. Se elle ſon malageuoli a ſpogliarſi dalla corteccia, ſi meſcolano con la paglia, e poi ſi ſpogliano ageuolmente. Se eſſendo ſpogliate ſi lauano con acqua marina o con ſalata, diuentano bianche e durano aſſai. S'inneſta nel meſe di Dicembre e di Gennaio, & ne luoghi freddi il Febraio, ſe i ramuſcelli de neſti mettono gli occhi innãzi ch'eſsi

germinino

germinino ſon buoni, & maſsimamente quegli della cima. S'inneſtano ſotto la corteccia & nel tronco. S'inneſtano in ſe medeſime & nel peſco. I greci affermano che cauando fuori la mandorla intera del ſuo guſcio & ſcriuendoui cioche tu uuoi, rimeſſa poi ſotterra riuolta nel fango & nello ſterco porcino, naſce ſcritta.

Della noce. *Cap.* XVII.

SEMINEREMO la noce nel fin di Gennaio o di Febraio. Ama i luoghi montuoſi, humidi, & freddi, & per lo piu petroſi. Si puo nondimeno mantenere ancho ne luoghi temperati, eſſendo aiutata dallo humore. S'inneſta la noce nel noce, in quel modo medeſimo ch'il mandorlo e in quei meſi medeſimi. Quelle che tu poni il Nouembre, le dei ſeccare al ſole, accioche n'eſca lo humore. Ma quelle che tu uorrai porre il Gennaio o il Febraio, uoglio che tu le maceri prima in acqua pura. Le porremo a trauerſo accioche il uentre del guſcio tocchi terra. Volteremo la cima della noce alla parte d'Aquilone. Di ſotto ſi dee porre una pietra, accioche la radice ſi diuida in piu parti. Si farà piu bella ſe ſarà ſpeſſo trapiantata. Ne luoghi freddi ſi dee trapiantar di due anni, ne caldi di tre. In queſto arboro non ſi dee tagliar le radici ſi come noi ſolemo fare nell'altre piante. E buono letamar la pianta del noce con lo ſterco del bue, ma ſia meglio metter la cenere nella foſſa da pie, accioche la piauta nō ſi riarda per lo caldo dello ſterco, percioche ſi crede che la cenere faccia la corteccia tenera, & che ſia cagione che la pianta produca molti frutti. Queſta pianta ha piacere di gran foſſa, e deſidera grandi interualli dall'una all'altra, percioche ſcolando, nuoce con le gocciole a gli altri arbori. Qualche uolta uuole eſſer cauata dattorno, accioche per la uecchiaia non diuenti cauo, ma uitiandoſi, ſi dee fare un canal lungo dalla ſommità fino a i piedi, percioche per beneficio del ſole e del uento, ſi ſecca quella materia ch'era cagione del ſuo danno. Se la noce ſarà dura o nodoſa, biſogna tagliar la corteccia intorno, accioche n'eſca il mal humore. Sono alcuni che tagliano le radici di ſopra, & alcuni altri che forata la radice ui ficcan dentro un palo di boſſo, o un chiodo di cipreſſo o di ferro. Se tu uuoi far trementina, dei ſotterrar la noce ſenza lo ſcorzo, riuolta nella lana per riſpetto delle formiche. Ma ſe tu uorrai ch'ella ſi muti, gli darai tre uolte il meſe della liſcia per uno anno. Quando la corteccia cade dalla noce, e ſegno ch'ella è

matura. Le noci si serbano o nella paglia o nella arena, o ueramē-
te nelle lor foglie secche, o ueramente rinchiuse in una arca fatta
del suo proprio legname. Fanno il medesimo effetto quando an
cho si mescolano con le cipolle, anzi cauan loro l'asprezza del
forte. Martiale dice di hauer prouato a metter le noci uerdi,
però sgusciate, nel mele, & che l'anno seguente le ha trouate uer
di, & che quel mele è cosi medicinale, che la sua potione guari-
sce l'arterie & le fauci. S'innesta, come affermano i piu, del mese
di Febraio nell'arbusto, ma meglio nel tronco come dicono al-
tri, & nel susino, e in se medesimo.

D'altri frutti che s'innestano ne gli altri mesi. *Cap. XVIII.*

Di questo mese s'innestano i tuberi nel cotogno. E gli ossi
del persico si mettono in terra ne luoghi temperati. L'istesso persi
co s'innesta in se medesimo nel mandorlo, ma nel susino s'inne-
sta il meliaco & l'arbacoco. S'innesta parimente il susino in se me
desimo e nel persico, innanzi che faccia la gomma. E s'innestano
anco le ciriegie.

Del segnar gli animali, della carne salata, e d'altre cose.
Cap. XIX.

Questo mese (si come dice Columella) si marcano o segna
no gli agnelli che son grandicelli, e tutti gli altri animali. S'insa-
lano similmente i porci, e si fa il lardo comodamente a suo
tempo.

Dell'olio di mirto. *Cap. XX.*

In questo mese farai l'olio di mirto in questa maniera. Metti
una oncia di foglie di mirto in una libbra d'olio, e in oncie dieci
metti una misura di uin uecchio puro, e fallo bollir con olio. Le
foglie si mescolano col uino, accioche esse non friggano innanzi
che si cuocano.

Del uino di mirto. *Cap. XXI.*

Similmente farai con le bacche del mirto il uino di mir-
to in questa maniera, Metti in dieci misure di uin uecchio, tre par

ti di granella rotte di mirto, che sieno state 19. giorni infuse. Et poi cola le dette granella spremẽdole bene, e metti nel uino mezo scrupulo di zaffarano, e uno scrupulo di foglie. Oltra questo temperrerai ogni cosa con dieci libbre di mele.

Dell'olio laurino. *Cap.* XXII.

Si farà similmente l'olio di orbache di alloro in questa maniera. Fa bollir assai orbache di alloro nell'acqua calda, ma che sien ben mature, e come haranno bollito molto, leuerai leggiermente con una penna l'olio che uien a galla sopra l'acqua, e mettilo ne uasi.

Dell'olio del lentisco. *Cap.* XXIII.

A far quest'olio si farà a questo modo. Togli i grani maturi del lentisco, e fagli star insieme ammontati un dì e una notte. Dopo questo, prendi una sporta piena de medesimi grani, & mettila sopra i uasi oue sono i grani, & aggiugnẽdo acqua calda sprie mila, e notando l'olio, lo raccorrai come si è detto del laurino. Ma ricordati d'adoperar spesso l'acqua calda accioche i grani per lo freddo non si ristringano insieme.

Del parto delle galline. *Cap.* XXIIII.

In questo mese si cominciano a por l'uoua per i pulcini.

Del tagliar i legnami. *Cap.* XXV.

In questo mese si tagliano i legnami che s'adoperano a fabricare & a far altre opere, come pali & altro, & questo si fa in discrescente di Luna.

Delle hore. *Cap.* XXVI.

Questo mese si confà nello spatio delle hore, col mese di Dicembre, la misura delle quali hore si ricoglie in questa maniera.

Hora	1.	piedi	29.
Hora	2.	piedi	19.
Hora	3.	piedi	15.
Hora	4.	piedi	12.
Hora	5.	piedi	10.
Hora	6.	piedi	9.
Hora	7.	piedi	10.
Hora	8.	piedi	12.
Hora	9.	piedi	15.
Hora	10.	piedi	19.
Hora	11.	piedi.	29.

IL FINE DEL

SECONDO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO TERZO.

FEBRAIO.

Del gouernar i prati, & satiarli di letame. Cap. I

EL mese di Febraio, si cominciano a gouernar i Prati ne luoghi temperati, i quali (se saranno magri) bisognerà prima satiar di letame, il qual si dee metter a Luna crescente, & quanto sarà piu fresco, tanto sarà migliore per nutrir le herbe, & si dee metter di sopra, accio che il suo sugo possa scorrer per tutto.

Del lauorar i Colli. Cap. II.

NE luoghi tiepidi, essendo il tempo benigno o secco, si lauoreranno i colli, di questo mese.

Del seminar i semi di tre mesi. Cap. III.

SEMINERAI ancho di questo mese, tutte le generation de semi di tre mesi.

Del seminar le Lenti & la Cicerchia. Cap. IIII

Si semina anco la lente di questo mese in terren sottile & riso luto,& anco nel grasso,ma piu nel secco, percioch'ella morbeggiando per lo humore si corrompe. Si semina bene fino a dodici della Luna, e accioch'ella nasca tosto, & diuenti grande, si dee mescolar prima col letame secco, & poi che si sarà riposata, quattro o cinque dì, si potrà spargere. Vn moggio di seme basterà a una bifolca. Si semina di questo mese la cicerchia, nel luogo & nel modo,come ho detto di sopra.

Del seminar la canapa. Cap. V.

Nella fin di questo mese,tu seminerai la canapa in terra grassa,letamata,adacquata,piana,humida, & lauorata altamente. In un pie di terreno per ogni uerso, si pongono sei granella del detto seme.

Dell'apparecchiar il campo per la melica. Cap. VI.

Si dee gouernar il campo,nel qual si ha da metter la melica (della cui natura si dirà quando bisognerà seminarla) di questo mese,& poi che si saranno leuate le pietre, si dee con diligenza romper le zolle. E intorno alle Calen. di Marzo,lauorato il terreno,si come si fa ne gli horti, si debbon formar le uanezze larghe dieci piedi, lunghe cinquanta,accioche si possa dar loro l'acqua,& perche si posino agiatamente sarchiare dall'una parte,& dall'altra. Et poi che ui si sarà messo letame uecchio,si serbino cosi apparecchiate per lo mese d'Aprile.

Del seminar l'Eruo. Cap. VII.

Si puo seminar l'eruo per tutto questo mese:percioche non si dee seminar di Marzo,accioche non faccia danno col suo cibo alle pecore, & accioche non infermi i buoi.

Del curar le uiti & gli arbori,& del seminar l'orzo gallatico. Cap. VIII.

Se in questo tempo si infondono i meli, i peri, & le uiti con orina uecchia, i frutti nascono in piu abondanza,& piu belli,alla qual cosa farà prò,se noi ui mescoleremo la morchia,& masi-

mamēte ne gli uliuai; ma questo si dee far ne dì piu freddi, innan zi che cominci a uenir il caldo. L'orzo gallatico ch'è pesante & bianco, si dee seminar di questo tempo, ne luoghi freddi intorno alle Calendi di Marzo.

Del pastino per por le uigne, o delle fosse, o de solchi, & d'ogni altra cosa a questo appartenente. Cap. IX.

In questo mese si debbon finire tutte le generationi de pastini del terreno, o de solchi, o delle fosse per le uiti, percioche la natura della uite sostien ogni aria, & ogni terreno, se acconciamente s'adattano a luoghi le generationi delle uiti. Metterai adunque in luogo piano quella uite che stà salda alle nebbie, e alle brine, & ne Colli quelle che sostengono la secchezza, & i uenti. Nel campo grasso, le magre e infeconde, nel magro le feconde & salde. Nel denso le forti, & le frōdose. Nel freddo & nebbioso quelle che si maturano con frettolosa prestezza innanzi al uerno, o quelle che sicuramente fioriscono con duri acini tra le nebbie. Nel uentoso le stabili, & salde. Nel caldo quelle che hanno le granella piu tenere & humide. Nel secco quelle che non possono sostener le pioue. Et per non dir piu lungamente di quel che bisogni, si deono elegger quelle generation d'uue, le quali per lo rispetto de uitii loro, amano luoghi contrari a quegli, ne quali elle non posson durare. Onde la region ch'è piaceuole & serena, riceuerà sicuramente ogni generationi di uiti. Non importa ch'io racconti tutte le generation, ma basti dir solamente questo, che l'uue grandi & belle, & che hanno il granello calloso & piu duro, son buone da mangiare: ma quelle che sono abondantissime & con la corteccia tenera, & nobile di sapore, & massimamente che tosto sfioriscono, si debbon serbar per la uendemmia. I luoghi per lo piu mutano la natura delle uiti. Solo le uue Aminee fanno bellissimo uino per tutto. Sostengono piu tosto il caldo ch'il freddo. Et nō posson passare, di terren grasso a magro, se non s'aiutano col letame. Queste son di due fatte, una maggior, & l'altra minore. La minore sfiorisce meglio & piu tosto, ha gli spatii minori tra nodo & nodo, & è il suo granello piu corto. Se s'accosta all'arboro desidera la terra grassa; ma se si mette in schiera cō l'altre, lo richiede mezano. Non si cura delle pioue & de uenti, ma la maggiore spesso manca sul fiorire. Sono ancho l'uue Apiane di molta consideratione; ma basti hauer detto di quelle due

ſorti. Lo huomo ch'è pratico, elegga quelle, delle quali ſi ha fatto pruoua, & le metta in cotal terra, che habbia della natura di quella, dalla quale ſono ſtate tolte le uiti; percioche a queſto modo elle faranno il debito loro. Ma ſarà meglio condur la uite, o l'arboro dal terren magro al graſſo; percioche ſe ſi faceſſe il contrario, non ſarebbono punto utili. I ſermenti che noi uogliamo ſotterrare, s'eleggano del luogo di mezo, & non di ſopra, o di ſotto, & ſi taglino lontani dal uecchio per lo ſpatio di cinque, o di ſei gemme; percioche quegli che ſi lieuano di coſi fatto luogo non tralignano coſi ageuolmente. Si toglino di uite che ſia feconda, & non reputiamo che quei branchi ſien fertili che fanno uno, o due grappoli; ma quegli che per la molta copia del l'uue ſi piegano; percioche la uite ferrace, puo hauer in ſe materie aſſai piu feraci. Sarà ſegno di fertilità, ſe farà toſto il frutto di qualche ſuo luogo piu duro, & s'empierà col ſuo parto i ramuſcelli che ſurgono dalla parte di ſotto; ma queſto ſi dee notare al tempo della uendemmia. Si dee elegger il tralcio nuouo per ſotterrarlo, che non habbia in ſe punto di duro, ne del ſermēto uecchio; percioche ammarcendoſi il uecchio, ſpeſſo corrōpe il tralcio. Laſciamo ſtar i rampolli che ſono in cima; percioche quantunque ſien nati in buon luogo, nondimeno non ſon punto fertili. Il pampano che naſce del duro, auegna ch'egli faceſſe frutto, non ſi dee metter in conto di fruttifero; percioche nel ſuo luogo uien fatto fecondo dalla madre, ma traſportato altroue ritien il ſuo difetto d'eſſer ſterile, lo quale egli hebbe in ſorte naſcē do. Quando ſi ſotterra il capo del ſermento, non ſi dee ſtorcere, ne noiarlo per modo alcuno, ne ſi laſci ſermento ſopra terra, poi che ſi ſarà meſſo ſotterra la parte piu fertile ch'è uicina alla ſterile, sì perche torcendolo, gli ſi fa danno, & sì perche quella parte, dalla qual ſi uede che debba uenir la radice, non dee patir offeſa, contra la qual egli ſia aſtretto a contendere innanzi ch'abbia appigliato. Le uiti ſi debbon porre, quando è buon tempo, & ch'i giorni ſon tiepidi. E ſi dee hauer cura ch'il Sole, o il uento non riarda i ſermenti; ma o ſi ſotterrino incontanente, o ſi ſerbino coperti di terra. In queſto meſe, & anco in tutta la primauera, ſi dee por la uigna ne paeſi freddi, e brinoſi, ne campi graſsi, & ne paeſi humidi. La miſura del ſermento dee eſſer un cubito. Ma doue la natura della terra ſia graſſa, laſceremo tra le uiti gli ſpatii maggiori, & doue ſia magra, minori. Sono alcuni che laſciano tre piedi tra uite & uite, in quelle ch'eſsi mettono ſotterra per

tutto

tutto il ſuolo, ma a queſto modo facendo, la bifolca del terreno, porterebbe ſotterra 3321. ſermento. Ma ſe piaceſſe ad alcuno la ſciar ſolamente mezo pie tra uite & uite, la bifolca porterebbe 4753. ſermenti. Nel porgli uſeremo queſt'ordine. Tireremo una linea (laſciando ſtar gli ſpatii che noi non uogliamo impedire) con un ſegno bianco, o con qualch'altra coſa. La qual diſteſa per terra, ficcheremo i tralci, o i rampolli in quei luoghi oue noi uorremo che uenga la uite, e a queſto modo empieremo di tralci tutto lo ſpatio del terreno al numero delle uiti che ne piaceranno, e colui che dee ſotterrare, gettando uia i ſermenti intorno a tralci, gli porrà ſenza far danno. Oltre a ciò, non ſi dee metter in un paſtino ſolo, una ſola generation di uiti, accioche uno anno nimico a quella ſorte di uite, non ne toglia la ſperanza della uendemmia di tutte l'altre. Et però ſotterreremo inſieme quattro, o cinque ſermenti nobili per generatione; ma farà pro diſporle a tauola per tauola, ſecondo le ſue generationi, & diuiderle a dieci a dieci, ſe perauentura la difficultà del lauoro non rincreſceſſe; ma ſe la uigna è uecchia, potremo inneſtar a tauola per tauola ne tralci di ciaſcuna generatione, e ageuolmente ne ſoccederà queſto modo di coltiuare utile & bello. Et coſi haremo piu oportunamente i tempi del fiorire, & del maturare, i quali ſon diuerſi nella uite, perche non è di poco danno, ſe noi ricogliamo le uue, o troppo acerbe, o troppo mature; pcioche uēdemmiando a buona hora, il uino è uitioſo per la cruda meſcolanza dell'uue, & ſe uendemmiamo tardi, l'indugio ne ritorna in dãno per l'uue che uengon tolte. A queſto comodo s'aggiugne, che facendoſi la uendemmia a grado per grado, ſecõdo la diuerſità delle generation delle uiti: minor numero di lauotatori le potrà piu ageuolmente ſpedire, & riporle ſecondo le ſorti, & ſerbar meglio & piu puro i ſapori di ciaſcun uino, ſenza cõbattimento d'altra ſorte di uino. Et ſe ti pareſſe ch'a far queſto foſſe coſa difficile, nõ metter altre uiti inſieme, ſe nõ quelle che ſi cõuēgono tra loro di ſapore, di colore, & di maturezza. Ma queſto ſi dee far ne paſtini, o ne ſolchi. Ma nelle foſſe metterai ꝑ ogni cãtone quattro ſermēti. E poi ſpargiui (come afferma Columella) uinaccia meſcolata cõ letame, e ſe il terreno foſſe magro, metterai nella foſſa della terra graſſa, o portata di qualche altro luogo. Ma quando noi porremo la piãta o i magliuoli, ſi metterãno ĩ terreno un poco humido; ma ponēdo i ſermēti gli metteremo piu toſto in terreno arido che lotoſo, la ſciãdo ſopra terra due gēme, e a q̃ſto s'appiglierãno ageuolmēte.

Delle uiti, de gli arbori, & delle piante de gli arbori con le uiti. Cap. X.

MA se ti diletta hauer arbori con uiti, tu dei prima nutrir nel semenzaio la pianta nobile della uite, & poi diradicata del semenzaio si porti alla fossa, presso alla quale è l'arboro. E il semenzaio si chiama, una fossa uguale di due piedi larga; & alta di mezo. In questa fossa, la qual tu fai piu grande, o piu picciola, secondo il numero che tu uuoi metterui delle uiti, o delle piante, porrai i sermenti dilungi l'un dall'altro per breuissimo spatio. Ma se il campo è humido, o in ualle, i sermenti staranno dilungi tra loro, per lo spatio di tre gemme, fuor solamente le picciole ch'essi haranno di sotto, & poi che si saranno appigliati, trasporterai dopo due anni passati, le uiti radicate, o gli arbuscelli di questo luogo alla fossa, nella quale mettendogli, tu debbi ridurgli tutti a una sola materia, potando uia tutto quello ch'essi hãno di broncoso, & scorzate ancho le radici, se tu trouerai che ui sia qualche cosa di male. Et uolendo far l'arbusto, metti nella fossa due uiti radicate, auertẽdo ch'esse non si tocchino con le radici, ma porrai tra l'una & l'altra presso al mezo della corteccia di sotto dell'una & dell'altra uite, cinque pietre, congiungendo esse uiti per ordine da lati della fossa. Magone afferma, che non si dee finir la fossa il primo anno, ma' ammontar la terra; percioche le uiti profondano le lor radici piu altamente; ma questo si dee perauentura fare nelle Prouincie aride; ma nelle humide, riceuendo lo humore, si ammarciscono, se non s'ammonta la terra incontanente. Ma colui che farà arbusti, ponga piante d'arbori di questa generatione, se il cãpo è fertile, cioè pioppi, olmi, & frassini ne luoghi montani & aspri, oue l'olmo è meno lieto. Et Columella dice che ancho questi si debbon nutrir nel semenzaio. Ma a me pare che non ci sia Prouincia alcuna che non produca di questi arbori per se medesima. Si deon anco in questo tempo trasportar le piante maggiori, di qualunque luogo, o i tronchi della sorte loro con le radici, intorno alla fossa della uite. Ma se doue tu fai l'arbusto fosse campo da formento, lascia quaranta piedi tra l'un arboro & l'altro, accioche ui si possa seminare; ma nel magro uenti piedi. Et la uite nella fossa, dee star di lungi dal suo arboro per lo spatio di mezo piede; percioche la uite posta molto sotto all'arboro, sarà oppressa dal crescimento dell'arboro. Si dee ancho far le caue all'intorno, accioche si difenda dall'ingiuria delle pecore che l'appetiscono, & si dee incontanente legare al suo arboro. Si

ha anco un'altro modo da portar uia la uite dell'arboro. Si fa una corbetta di uinchi, di larghezza in bocca d'un piede, o poco meno. Questa si porta all'arboro, al quale è uicino la uite, & ui si fa a pũto nel mezo del fondo della corbetta un buco, nel qual si possa mettere il sermento. Messoui adunque dentro il sermẽto di quella uite che tu uuoi trasportare, si appicca la corbetta a qualche parte dell'arboro, & si riempie di terra uiua sì che si cuopra il sermento, il quale prima si dee torcere. Et cosi passato uno anno, il sermento ch'è chiuso, metterà le radici dentro nella corbetta. Allora tagliato sotto la corbetta il sermento radicato, si porterà insieme con la corbetta al luogo che tu uuoi empiere di uiti d'arboro, & quiui la sotterrarai intorno alle radici dell'arboro che tu uuoi maritare. E con questo modo potrai trasportar quanto numero di uiti che tu uorrai, senza dubitar punto ch'elle non s'appiglino.

Delle uigne Prouinciali. Cap. XI.

Le uigne si fanno nelle prouincie di molte generationi: ma quiui è buona sorte di uiti, oue ella quasi come un'arbuscello stà fondata sopra la sua corta gãba. Questa s'aiuta prima con la canna fin tanto ch'ella sia salda: ma nõ dee esser piu alta di mezo piede; ma poich'ella è robusta, si sostien per se sola. Se ne ha un'altra generatione, intorno alla quale poste molte canne, essa uite, legati i sermenti per le canne, si piega in cerchielli seguendo l'un l'altro. L'ultima sorte di uite è quella, la quale gittãdosi, si giace per terra. Tutte queste si pongono nelle fosse, & ne solchi.

Del potar le uigne comuni, alte & basse. Cap. XII.

Di questo mese si fa la giusta potation delle uiti, ne luoghi un poco freddi, & ne tẽperati. Ma doue son molte uigne, si partano, & quella parte di esse che guarda al Settẽtrione, si poti da prima uera, & l'altra riuolta a piu benigno cielo, si poti l'autunno. Ma sforziamoci nella potagione, di far sẽpre che la uite sia robusta nel gambo, accioche non serbiamo nelle uiticelle deboli due brãchi di uiti. Si debbon leuar uia i sermenti larghi, storti, deboli, & nati in cattiuo luogo. Et si dee anco rader uia il sermento che nasce tra due branchi, il quale se con la sua grassezza farà debole qualunque de branchi che gli son uicini, entra in suo luogo, essendo leuato uia. Nondimeno sarà da sauio potatore, il difender

ſempre il ſermento di ſotto nato in buon luogo, per ricuperar la uite, & laſciarlo a una, o due gemme. Ma ne luoghi benigni ſi potrà mandar la uite piu in alto, ne magri, o ne caldi, o ne diſcoſceſi, o ne tempiſtoſi, piu baſſa. Laſcia, ne luoghi graſsi due tralci per ogni branco di uite. Ma il giudicar qual ſia la forza della uite, è coſa da ingegno accorto, & di qualche giudicio. Percioche quella che ſi manda in alto & ch'è feconda, non dee hauer piu d'otto tralci, di modo però che noi conſeruiamo ſempre il guardiano nella parte di ſotto. Si dee leuar d'intorno alla uite di ſotto ciò che ui naſce di ſouerchio, o di herbaccie. Ma ſe perauentura il tronco della uite foſſe uoto, o per il Sole, o per le pioue, o per gli animali nociui, douemo leuarle dattorno tutto quel che ui è di morto, & unger con la morchia, & con la terra le piaghe che ui ſaranno, che farà pro alle predette coſe. Oltre a ciò leueremo la corteccia che foſſe feſſa, o che pẽdeſſe dalla uite. La qual coſa adopera che il uino fa poi minor feccia. Si rada il muſco di qualunque luogo doue egli foſſe. Le piaghe che ſi fanno col ferro nelle uiti, debbono eſſer ritonde, & ſtorte. Et poi che ſarà leuato uia (come ho detto di ſopra) ciò che ui foſſe di mal nato, ſerba quegli che fanno frutto. Vngi parimente ſe ui foſſe qualche uno de guardiani ſecco, & taglia quelli d'uno anno, leuando ciò che ui è di ſcabroſo & di uecchio. Ma quelle che ſi cultiuano in piu alto luogo, come ſarebbe, o ſu le pergole, o appiccate ſu gli arbori, habbiano quattro branchi, ogni uolta che elle ſon leuate da terra quattro piedi. Se la uite ſarà magra, laſceremo a ogni branco un ſermento; ma ſe foſſe graſſa, ne laſceremo due, ma ſi dee auertire che quei ſermenti che tu ſerbi non ſien dalla parte di ſotto; percioche la uite, non altramente che ſe foſſe tocca dalla ſaetta, ſi ſecca. I ſermenti ſi laſceranno ne intorno al duro, ne ancho ſu la cima, percioche quelli come pieni di paſtini, fanno poco frutto, & queſti aggrauano la uite col troppo peſo del parto loro, & lo fanno piu lungo. La onde ſi dee tenere il luogo di mezo. La ferita, o la piaga, ſi faccia, non appreſſo la gemma, ma un poco piu ſu, & ſi faccia dall'altro lato della gemma per riſpetto delle lagrime che ſcolano.

Della potagion dell'arbusto. Cap. XIII.

DELLA uite che si pon su l'arboro, si dee ricider il legno fino alla seconda o alla terza gemma. Et poi lascieremo crescere ogni anno qualche altro ramo tra gli altri, dirizzãdolo & inuiandolo sempre uerso la cima dell'arboro. Ma coloro che uogliono hauer frutto in abondanza, mãdano su per i rami piu capi & piu tralci, e quegli che ne uoglion poco, ma buono, mandano i sermenti in alto all'in sù. A rami piu forti & robusti si debbono appoggiar piu sermenti & piu capi, ma a deboli, meno. Il modo e la maniera del potare è questa, che si taglino tutti i uecchi sermenti da quali penderono i frutti del primo anno, & si lascino i minori, leuando lor d'intorno i uiticci, & i ramuscelli inutili. Ma si dee prouedere che si scioglia ogni anno la uite & si rileghi, percioche così facendo si rinfresca: E i rami de gli arbori uitiferi si debbon formar di maniera, che l'uno non stia a linea retta sopra dell'altro. Ma l'olmo nel luogo grasso si dee lasciar alto da terra otto pie senza ramo, & nel magro sette. Nel terren rugiadoso & nebbioso, si dirizzino con la potagione i rami dell'arboro uitifero all'Oriente & all'Occidente, accioche le uiti mostrino le membra loro da lati ignude a raggi del sole. Et si dee procurar che la uite dell'arboro non sia spessa, & uenendo meno i primi arbori, se ne deon metter de gli altri in quel luogo. Ne luoghi discoscesi e apendio, si debbon mandar i rami de gli arbori bassi, & ne piani e uliginosi piu alti. Si debbon legare i tralci all'arboro teneramente & con uinchi non duri, accioche il legame non gli ricida o consumi. Et nota che il tralcio che pende di sopra della legatura farà frutto quello anno, & il tralcio che pende di sotto della legatura, lo farà l'anno seguente.

Del potar le uigne prouinciali. Cap. XIIII.

SE tu uorrai ordinar le tue uiti, secondo l'ordine di quelle che io ho detto che stanno in pie come arbuscelli all'usanza della Prouincia, tu dei lasciar loro i rami da quattro parti, mantenendo piu che si puo in esse i sermenti de branchi, secondo la posibilità della uite. Ma quelle uiti che si circondano intorno con le canne in guisa di cerchio, si potino come si fanno quelle che si appoggiano a suoi pedali, & a pali. Ma quelle che giaccio-no senz'aiuto alcuno (la qual cosa si dee far solamente per biso-

gno o per necessità del luogo) produranno il primo anno due gemme, & da indi in la ne faranno poi piu. Ma questa generation di uite si dee potar un poco piu stretta.

Del potar della uite nuoua. *Cap. XV.*

DICE Columella che la uite nouella si dee ridurre in un sol pedale, o ueramente a una sola materia nel suo primo anno, & che non si dee ricider tutta, come si usa in Italia. Finito il secondo anno (percioche le uiti recise, o ch'in tutto muoiono, o che producono i sermenti infruttuosi, i quali tagliato loro il capo son costretti uscir fuori del duro come sermenti da pãpani) giudichiamo che si debba lasciar presso alla commessura del sermento uecchio, una o due gemme, la qual cosa, perauentura si dee osseruar nella uite giouane che è piu forte e piu salda, la qual si dee sostenere appoggiata su canne, o su piccioli pali, accioche ella possa il terzo riceuer sostenimenti & aiuti piu poderosi & piu fermi. Percioche la uite di quattro anni, oue il terreno sia fertile & grasso, è costretta a nutricar tre materie o tre pedali, Incontanente che si è fatta la potagione, si debbon tor uia i sermenti ricisi dalle uigne, i roui, e tutti gli altri impedimenti che danno noia al cauatore.

Del rifossar le uiti. *Cap. XVI.*

DI questo mese si rifossano ancho le uiti, ma le uecchie e consumate, i cui bronchi son durati lungamente come dice Columella. Et si farà meglio ponendo a mergo, che se si mettessero tutte sotterra, la qual cosa dispiace a contadini. Et noi diciamo rifossar a mergo, quando la uite si lascia, dal tronco uecchio fino alla nuoua fossa, sopra terra in guisa d'arco, & che il capo d'essa non si rifossa. Percioche (come disse Columella) quando esse son tutte distese in terra, si straccano per le molte radici di tutto il corpo, E i mergi, dopo due anni, si ricidono in quella parte ch'è di sopra, e si lasciano in quel luogo due giuste uiti. Ma se tu le recidi dopo due anni (come affermano i contadini) hanno per lo piu delle uolte le radici deboli e inferme, & periscono in un tratto senza che lo huomo se ne auegga.

De i Nesti. *Cap. XVII.*

Di questo mese si fanno ottimamente i nesti ne luoghi caldi & aperti. Ma di tre maniere, se ne posson far due di presente, la terza si riserba alla state. Et le maniere dell'innestar son queste, sotto la corteccia, o nel tronco, o nell'impiastro. Noi adunque potremo innestar a questo modo. Taglieremo con una sega l'arboro o il ramo in luogo che sia netto, e senza piaga, senza offender la scorza. Et poi che haremo segato, netteremo il luogo segato con ferri taglienti. Et poi ficcheremo con grandissima auertenza nella tagliatura tra la corteccia e il legno, un conio sottile di ferro o d'osso, massimamente di Lione, quasi tre dita in dētro, si che non si guasti la fascia della corteccia. Et poi cauatone destramente il conio, ui sotterreremo dentro incontanente il rampollo, tagliato dall'un de capi senza offesa della midolla & della corteccia dell'altra parte, la qual sia pendente di sopra dall'arboro sei dita o otto. Metteremo due, o tre rampolli o piu, secondo che sarà il tronco, lasciando luogo per lo spatio tra l'uno & l'altro di quattro dita poco piu o meno. Et poi strigneremo il rāpollo col tronco insieme o con giunco, o con corteccia d'oliuo, o con uimini, e ui porremo di sopra loto coperto di musco, & legheremo si ch'il rampollo sopráuanzi di sopra al loto quattro dita. Ma molti sono, a quali piace (poi che essi hanno strettamente congiunto insieme il tronco dell'arboro tagliato) fenderlo in mezo, e quiui entro sotterrar i rampolli rasi dall'uno e dall'altro capo come un conio, saluando però senz'offesa la midolla, messoui prima un conio picciolo, ilqual leuato, il rampollo che ui è fitto, ristringendo il legno la sua piaga, si stringa. Ma l'una e l'altra di queste due cose si dee far nel tempo della primauera a Luna crescente, quando le gemme de gli arbori cominciano a gonfiare. I rampolli che son da innestare, uogliono esser nuoui, fertili, nodosi, nati di nuouo, tagliati dalla parte dell'arboro ch'è uolta uerso l'Oriente, grossi meno d'un dito, biforcati, e pieni di molte gemme. Ma se tu amerai d'innestar arboro piu picciolo, nel quale senz'alcun dubbio il nesto possa meglio crescere, segalo presso terra, & per far il nesto migliore, metti i rampolli tra il legno e la corteccia, & poi strigni. Alcuni mettono di maniera nel mezo il rampollo conueneuole alla dureza dell'arboro nel qual s'innesta, e raso dall'un capo & dall'altro, che la corteccia del rampollo si agguaglia da ogni lato con la corteccia dell'arboro. Ma nell'arboro nouello,

la terra commossa si ammonta fino al nesto, percioche ella lo difende dal uento & dal caldo. Mi disse un mio amico pratico & diligēte agricoltore, ch'ogni nesto senz'alcun dubbio s'appiglia, quando noi mettiamo nella fenditura dell'arboro, poi che ui si saranno fitti i rampolli, uischio non temperato, come quello che ritenendo il sugo dell'uno & dell'altro legno, gli fa mescolare & appiccar insieme come una colla. Ma quanto al nesto d'impiastro ne ragioneremo nel suo mese. Quanto al quarto modo del nesto, Columella dice in questa maniera. Che si fori l'arboro con una triuella fino alla midolla, facendo ch'il foro di dentro uada alquanto torto. Et che poi nettato il luogo da ogni bruttura & da ogni poluere fatta dalla triuella, si metta strettamente nel foro la uite, o il rampollo della grossezza ch'è il foro, senza corteccia, sugoso, & humido, lasciando una o due gemme di fuori. Et che poi si cuopre il luogo diligentemente con argilla & cō musco. Et che a questo modo si possono ancho innestar le uiti nell'olmo. Vn certo spagnuolo mi mostrò questo nuouo modo d'innestare, la qual cosa egli diceua di hauer prouata nel persico. Egli comandò che si forasse nel mezo con una triuella un ramo di salcio saldo & grosso come un braccio, e lungo due cubiti o piu, e che poi si mettesse per lo foro del salcio la pianta del persico spogliata in quel luogo oue ella si stà, da tutti i rami, lasciandole solamente un capo, & che poi sotterrandosi il ramo del salcio con l'un capo e con l'altro, si lasciasse nel mezo in forma d'un arco, legando il foro co uinchi, e impiastrando il luogo con loto e con musco. Et passato poi l'anno, si che il capo della pianta si sia cosi fattamente congiunta e appiccata alla midolla del salcio, che di due corpi se ne è fatto un solo, si tagliasse la piāta di sotto e si trapiantasse, & se le ammontasse dattorno la terra, di modo ch'ella coprisse l'arco del salcio con la cima del persico, & che da questo nasceuano le persiche senza l'osso. Et che questo si faceua acconciamente ne luoghi humidi e irrigati dall'acque, e che bisognaua aiutar il salcio con l'acqua, accioche la natura del legno sia sempre uiuida & uerde, la qual si diletta dello humore, & accioche la souerchia & abbondante copia del sugo somministri alimento a gli altrui frutti.

L'ordine de gli uliueti. Cap. XVIII.

Di questo mese noi potremo por gli uliueti i quali o si debbono

bono por nella terra sommossa e cauata, accioch'essi cingano l'ul time parti de uiottoli oue essi si piantano, o che ueramente si sta ranno nel luogo ch'essi teneuano. Se si mettono nella terra som= mossa, si ficchino le piante con le radici, leuati uia loro i capi e i rami, e ridotte in un tronco di lunghezza d'un cubito & d'un pal mo nel piu sodo della terra cauata, essendosi prima con un palo colcate sotto parecchie granella d'orzo. Et si toglia al tronco cio che ui fosse di putrido o di secco, poi si cuopra di luto e di musco l'uno e l'altro capo del tronco, & si leghino con uincigli d'olmo o di qnalche altra forte e tenace materia. Ma farà grandissimo prò per fruttificare, se si segneranno di cinapro a che parte del cielo erano uolti gli uliui che si tagliano, accioche si possano, ri- mettendogli come s'è detto, riuolgerli a quella parte medesima ch'essi eran prima. Sieno distanti fra loro l'un dall'altro quindi- ci o uenti piedi. Si lieui lor dattorno ogni herba nascēte. Et ogni uolta che pioue, si solleciti a scalzarli con picciole & spesse zap- pature. Et son mossa la terra dal tronco, & mescolata con altra tra terra, ammontandola loro intorno, si facciano i mucchi d'es sa piu alti. Ma se tu uorrai far l'ulitueto nel suo luogo, torrai que- ste generation di terra, o terra mescolata con ghiaia, o creta ri- soluta con mescolatura di sabbione, o sabbion grasso, o terra per natura humida e densa. Si dee lasciar al postutto la terra ch'è buo na per far i uasi, & la uliginosa & nella qual sta sempre l'acqua, e il sabbion magro, & la ghiaia nuda, la qual auegna che s'appicchi, nondimeno non da uigore alle piante. Si puo ancho seminar l'u- liuo, doue è stato l'arbato o l'elce, percioche tagliato il cerro e l'escolo, lascia le sue radici nociue, lo humor delle quali ammazza l'uliuo. Egli ama ne luoghi caldi i colli uolti alla parte del Setten trione, ne freddi i colli uolti al Meriggio. Si diletta de luoghi di- scoscesi e apendio. Non sostien uolentieri i luoghi troppo alti ne troppo bassi, ma piu tosto i chinati alquanto come è il paese de Sabini o la Granata. Le generationi dell'uliue son molte, e si chia mano con diuersi nomi, come è l'uliua Pausia, l'Orchia, la Ra- dia, la Licinia, la Cominia e somiglianti, le quali io nō uoglio no- minar al presente. Nondimeno l'olio che si caua della Pausia è ot timo mentre ch'egli è uerde, ma si corrōpe tosto per la uecchiez- za. La Licinia parimente lo fa perfetto, ma la songia ne fa in mol ta abbondanza. Ma basti dirne questo poco cosi in generale, cioè che le uliue maggiori son buone per mangiare, e le minori per far olio. S'il campo nel quale noi porremo l'ulitueto sarà buono a for

mento, sien gli uliui distanti l'un dall'altro ne grassi XL. piedi, nè magri XXV. Et faremo ancho bene se riuolgeremo gli ordini de gli uliui a ponente. Quando si pongono, la fossa uuol esser secca, e larga quattro piedi. Et doue non son pietre, si mescoli col letame la ghiaia. S'il luogo oue si mettono è chiuso, debbono auanzar poco sopra terra. Ma se si teme il bestiame, si facciano i tronchi alti. Et nelle prouincie secche, quando non pioue, sarà buono adacquarli. Et se nella prouincia ha bisogno d'ulиueti, e non ui sia luogo onde prenderne, si dee fare il semenzaio, si come si è detto, accioche (come dice Columella) ui si posino sotterrar i rami d'uliuo tagliati con la sega, di lunghezza di mezo pie. Indi a cinque anni si possono poi traspor le piante robuste di questo mese ne luoghi freddi. Io so che molti (la qual cosa è piu utile e piu ageuole a fare) pongono o nel semenzaio se cosi piace, o nell'oliueto le radici de gli oliui saluatichi o che son ne luoghi diserti, tagliati alla misura d'un cubito, tenendole sollecitate col letame. Onde auerrà che dalle radici d'uno arboro solo, nasceranno infinite piante.

De gli arbori che fanno frutti come i peri, i meli, e somiglianti, & de gli spatij loro in generale. *Cap. XIX.*

POSSIAMO disporre ancho bene dalla parte del Settentrio ne gli arbori che fanno frutti, de quali diremo particolarmente quali si debbon tenere. Percioche a meli si conuiene quella cura medesima ch'alle uiti, ma si faranno le fosse maggiori, accioche gl'arbori posino piu ingrossar nel legname, e ch'i frutti sien migliori. Se tu farai il giardino, lascia 30. piedi di distāza tra l'uno ordine e l'altro. Pon le piāte cō le radici, percioche è meglio, ma habbia a cura a nō por arbori che sieno schiantati con le mani o corrosi. Metterai ciascuna generation d'arboro da se, accioche le piu deboli e inferme, nō sieno oppresse dalle piu forti. Segneremo ancho le piante accioche le posiamo porre uolte a quella parte del cielo, alla quale ella era uolta ancho prima. Si potranno trasporre da luogo scosceso, secco, e magro, in luogo humido & grasso. Se tu uorrai porre i tronchi, dirizzali sopra terra tre piedi. Quando tu metti due piante in una fossa, habbia cura che non si tocchino insieme, pcioche si seccherrebbono cōsumate da uermi. Ma quelle son piu feraci (come dice Columella) che si pongono col suo seme, cioè con i suoi noccioli, che quelle che si pongono con

le piante o co rami. Doue il paese è secco si debbono aiutar con l'acqua.

Del fossar, del palar, & del legar le uiti, del letamar gli arbori, & del discalzar le piante. Cap. XX.

NE luoghi marittimi e caldi, si debbon di questo mese fossar le uiti, o ueramēte (se però cosi fosse la usanza del paese) ararle, e si deon ne medesimi luoghi palare & legar le uigne innanzi che la gemma esca fuori, percioche percotendola o dimenandola forte se ne riceuerebbe grā danno. E di questo mese gli uliui & tutti gli altri arbori riceuono il letame a Luna scema A uno arboro grāde, basta una corba di letame e a un picciolo una meza, di maniera però che scalzata la terra dalle radici e mescolata col letame, si ammōti intorno al pedale. Di questo tempo, si debbon scalzar le piante del semēzaio, se ue ne saranno, potar i rami, & le barbicelle souerchie le quali essi hanno mandate di fuori sopra terra.

Del seminar le rose, i gigli, il croco & le uiole. Cap. XXI.

PIANTEREMO ancho le rose di questo mese, le quali si mettono in piccola fossa, o in picciol solco, o in seme, o in ramuscelli. Et non habbiamo a credere ch'il seme delle rose sien quei fioretti di mezo di color d'oro che le rose producono, ma nutriscono certe bacche, le quali a somiglianza di picciolissimi peri, piene di semi, si rendon mature dopo il tempo della uendemmia, la cui maturezza si conosce per lo color fosco ch'elle hanno, e per una certa tenerezza. Et se si hauessero rosai uecchi, si possono hora scalzare, o col sarchiello, o con la scure & tagliar loro cioch'essi hanno di secco. Inoltre si possono ancho riparare i rosai che son radi, rifossando i rami. Se tu uuoi hauer le rose a buona hora, caua due rami dal rosaio, & rifossali in giro, e adacquali ogni dì due uolte cō acqua calda. Possiamo ancho por le cipolle de gigli, & sarchiar i gigli con diligenza, accioche nō feriamo gli occhi che nascono intorno alla radice, e le cipolline picciole, le quali rimosse dalla madre, & poste in altri ordini, formeranno nuoui luoghi di gigli. Oltre a ciò si deon seminar le piante delle uiole, e le cipolline del croco, o essendo gia stati seminati, si scalzeranno.

Del seminar il lino. Cap. XXII.

DI questo mese, alcuni spargono x. moggi di seme di lino in una bifolca di terra che sia grassa, e poi ricogliono il lino sottile.

Delle canne, de gli sparagi, delle piante de salci, e della ginestra & de semenzai del lauro & del mirto. *Cap. XXIII.*

SI pongono di questo tempo i canneti fatte le fosse picciole, e sotterrati in ciascuna fossa gli occhi delle canne, i quali deono esser distanti l'un dall'altro mezo pie. Et se noi saremo in prouincia calda & secca, faremo i canneti nelle ualli humide & abbondeuoli d'acque. Ma s'il paese sarà freddo, si mettino ne luoghi di mezo e soppostì a sughi e alla humidità della uilla. Posiamo tra queste spargere i semi degli sparagi, accioche nascano mescolatamente, percioche gli sparagi si cultiuano, & s'incendono ancho come le canne. Ma se i canneti fossero uecchi, si sarchino di questo mese, recise le putredini delle radici e quelle che si sono malamente distese in terra & ancho quelle che non haranno gli occhi da generare. Et sotterreremo ancho le piante de salci, & d'ogni altra generatione alle quali si hāno da appoggiar le uiti, & ancho le ginestre doue elle non fossero. Faremo anco i semenzai delle orbache, del lauro, & del mirto, o essendo fatti gli cultiueremo.

De gli horti. *Cap. XXIIII.*

SI fanno quasi a mezo il mese di Febraio le siepi de gli horti, del seme gettato nelle funi de gli spini, come si disse, quando si fauellò de guernimenti de gli horti. Inoltre dicono i Greci che del ramo grosso del rouo, si fanno pezzi piccioli, i quali si sotterrano in fosse larghe un palmo l'una, & che ogni di si zappano & s'adacquano fin tanto ch'esi faccian le foglie. Di questo mese si semina ancho la lattuga, accioche si possa trapiantar del mese d'Aprile. Inoltre si semina il cardo, il Nasturcio, il coriandolo, e il papauero, si come del mese di Nouembre, & l'aglio, & l'ulpico. Si semina ancho la santoreggia nel campo grasso non letaminato, ma aprico, ma si semina meglio uicino al mare & mescolata con le cipolle. Tu puoi ancho seminar le cipolle, auegna che si sappia per ogniuno ch'elle si possono ancho seminar nella primauera & nell'autunno. Se tu seminerai il seme, cresce nel capo, & rende manco seme, ma se tu porai un capo picciolo, fa il seme magro & abondante. Le cipolle desiderano la terra grassa, e grandemente sommossa adacquata e letamata. Vi si faranno l'aie per tutte le herbe, purgandole dalle radici. Semineremo quando è buon tempo e sereno, masimamente soffiando l'Ostro o l'euro. Se si seminano a Luna scema, nascono piu picciole

& piu forti; ma s'a Luna crescente, saranno piu grosse & piu humide. Si debbon metter rare, & amano esser nettate dalle herbe, & sarchiate spesso. Se noi uorremo che elle habbiano i capi piu grãdi, debbiamo leuar loro dattorno tutte le foglie, e per questo il sugo sarà costretto andar al capo all'in giù. Ma quelle, dalle quali noi uolemo ricorre il seme, si debbono aiutare e appoggiar a qualche sostegno, incontanente ch'elle cominciano a mãdar fuori le frondi. Quando il seme diuenta nero, danno segno della lor maturezza. Si debbon diuellere i talli mezi secchi col seme, & porgli al Sole a seccare. Tu seminerai in questo mese l'aneto ne luoghi freddi. Sostiene ogni aria; ma si allegra nel piu tiepido. Quando non pioue, s'adacqui. Si semini rado. Alcuni non sotterrano il suo seme, stimando che non ci sia uccello che lo tocchi, o lo mangi. Posiamo ancho seminar la Senapa. Semineremo parimente i Cauoli, i quali si posson ancho seminar tutto l'anno. Amano il terreno grasso & assai ben lauorato, & rifuggono la argilla, & la ghiaia. Nõ si dilettano del sabbione & dell'arena, se nõ sono conti nouamente bagnati. Sostengono ogni aria, & piu uolontieri la fredda. Posti incontra all'Ostro fanno a buona hora, ma se saranno posti incontra al Settentrione fanno piu tardi; ma si dee sapere che questo cauolo seminato di questo mese, uince tutti gli altri di sapore, & di forza. Si diletta de luoghi a pendio, & però si deon por le sue piante sù per le spõde dell'aie. S'allegra d'esser letamato & sarchiato. Posto rado s'appiglia. Si cuoce piu tosto, & cocendosi riserua il suo uerdume, se quando egli è di tre, o di quattro foglie, ui spargerai sopra col criuello nitro trito, di maniera che paia coperto di brina. Dice Columella, che uolendo mantener i Cauoli uerdi, bisogna inuolger le radici delle piante nell'alga marina, col letame. Si deon por le piante che son maggiori, percioche, quantunque s'appiglino piu tardi, tuttauia diuengon piu forti. Si dee por la sua pianta quando il dì è caldo di uerno, e quando il Sol uà a monte di state. Diuenterà piu grande, quanto piu gli si aprirà intorno la terra. Il seme uecchio del cauolo si muta in rapa. Passato mezo questo mese, noi comincieremo a formar di seme le spugne nuoue de gli sparagi, o che porremo le uecchie. Mi pare ancho che sia cosa molto utile, & buona, se noi ricorremo insieme in luogo coltiuato o sassoso molte radici di sparagi saluatichi, accioche ne dieno incõtanẽte frutto di quel luogo che per innanzi non ne rendeua utile alcuno, & se ogni anno le abbrusceremo nelle scope, accioche si produca

frutto piu ſpeſſo & migliore, percioche queſta generation di ſapore diletta il guſto marauiglioſamente. Si puo ancho al preſente ſeminar la malua. Si ſemina ancho la menta, o con le piante, o con le radici, in luogo humido e appreſſo l'acque. Ella deſidera terreno lieto & aperto, ma non graſſo, ne letamato. Seminerai ancho di queſto meſe il finocchio in luogo aprico & alquãto ſaſſoſo, & ſi ſemina parimente nella primauera. Le paſtinache ſi pongono col ſeme, & con le piante ne luoghi graſsi, & ſoluti, & profondamente lauorati & cauati, & ſi deon por rare, accioche elle prendano piu forza. Si ſemina ancho la Coniella, & ſi cultiua in quella maniera che ſi fa l'aglio, o la cipolla. Dopo mezo il meſe paſſato, ſi ponga ne luoghi freddi il cerfoglio. Egli deſidera il campo graſſo, humido, & letamato. Semineremo ancho le bietole, auegna che ſi poſsino ſeminar ancho tutta la ſtate. Amano il terren putrido, humido & graſſo. Si dee trapiantar quando è di quattro, o di cinque foglie, & ſe le imbrattano le radici di loto. Vuol eſſer ſpeſſo zappata & letamata. Si dee ancho ſeminar di queſto meſe il porro, lo qual ſe tu uorrai che ſia ſottile, potrai tagliarlo in capo a due meſi nelle ſue aie, laſciãdolo ſtare, auegna che Columella affermi che il porro tagliato duri lungamente, & che ſia migliore ſe ſi trapianta, & ogni qualunque uolta ſi taglia, ſi dee aiutar col letame, & con l'acqua. Et ſe tu uorrai far ch'egli habbia il capo groſſo, trapianta di Ottobre, quel porro che tu ſeminaſti di primauera. Si dee ſeminar in luogo lieto, & maſsimamente in campeſtre, in aia piana, e in terra profondamente lauorata & ſommoſſa, & letamata Et ſe tu lo uorrai da ſegare, ſemina lo piu folto, & ſe col capo groſſo, piu raro. Si dee ſollecitar di ſarchiarlo, & di nettarlo dalle herbe Quando egli ſarà di groſſezza d'un dito, tagliate le foglie di mezo, & troncate le radici, trapiantalo, e imbrattato di loto tenero, partilo da gli altri per quattro, o cinque dita. Quãdo egli harà fatto le radici, prendilo pianamẽte, e ſolleualo col ſarchiello, accioche ſoſpeſo da terra, ſia aſtretto a riempier con la grandezza del capo, quello ſpatio del terreno che egli trouerà di ſotto uoto. Oltre a ciò ſe tu metterai piu ſemi legati inſieme, naſcerà di tutti un gran porro. Inoltre ſe tu gli ficcherai nel capo un ſeme di rapa ſenza adoperar ferro, & lo cuopra, ſi dice che egli creſcerà molto, & ſarà meglio ſe tu ciò farai ſpeſſo. Si ſemina di queſto meſe l'Ella nel luogo oue ſi pongono i canneti. Si ſemina con gli occhi, sì come ſi fanno le canne, i quali noi douemo tagliare & por leggiermente ſotterra,

sommossa & ben lauorata la terra, tirate a linea diritta le spon de dell'aie, nelle quali bisogna ficcar gli occhi, di lungi tre piedi l'un dall'altro. Poniamo ancho di questo mese le cipolle della Collocasia. Amano luogo humido, grasso, & massimamente acquidoso. Si allegrano d'essere intorno alle fonti, e a riui. Et non si curano della qualità del terreno, pur che sien da perpetua & cõtinoua acqua alleuate & nutrite. Et se sarãno difese dal freddo, saranno sempre uerdi come i cedri, & come le melarãcie. Si semina anco di questo mese il comino & l'anice, in luogo bẽ sommosso e mescolato di letame. Et quel che è seminato, si purghi continouamente dalle herbe.

Delle frutte, & primieramente delle Pere. Cap. XXV.

NOI porremo le piante delle pere di Febraio ne luoghi freddi, & ne luoghi tiepidi, di Nouembre, accioche si possino aiutar col terreno acquidoso; percioche a questo modo faranno molti fiori, e i frutti saranno grossi & grandi. Nondimeno amano di nascer in cotal terreno, qual noi dicemmo che si conuiene alle uigne. Ma poste nel terren grasso, hauremo gli arbori grandi, & ricorremo gran copia di frutti. Si crede che le pere granellose s'amendino del mancamento loro, se si piantano in terra morbida & molle. Ma quando si semina il pero con la pianta fruttifica tardi, nondimeno coloro, a quali piace ch'i semi nobili nõ habbian punto dell'asprezza saluatica, ponghino le piante di due anni, o di tre, in quella maniera che si fanno gli uliui, radicati nelle fosse grandi, alti tre, o quattro piedi da terra, le cime de quali tagliate, si coprino col musco mescolato d'argilla; percioche s'alcuno sparge il seme del pero, è necessario che nasca, conciosia che la natura aiuta i suoi principii, alla eternità del la quale niuna dimora, o tardanza puo contraporsi, o far noia: ma per gl'huomini è troppo lũgo l'aspettare, sì pche essi nascon tardi, & sì perche nascendo tralignano dalla lor nobiltà. Si farà adunque meglio del mese di Nouembre, se noi pianteremo le piãte diradicate delle pere saluatiche, in fosse ben lauorate & profonde, accioche quando haranno allignato s'innestino. Nondimeno ui è questa differenza, che quelle pere che si seminano con le sue piante, mantengono la lor dolcezza, & la lor tenerezza, & serbate non duran molto; ma quelle che sono innestate, son serbatoie. La distanza tra l'un pero & l'altro uuol esser di trenta piedi. La generation di quest'arboro (perch'egli faccia bene)

uuol esser asſiduamente zappato, e adacquato, & ſcalzato, intan to ch'a quel tempo, nel qual egli è uſato di fiorire, ſi creda ch'egli non habbia da perder nulla del ſuo fior ch'egli ha fatto, s'il cultiuator gli darà aiuto. Farà pro, ſe coſi fra l'anno, gli darai del leta me; ma ſi dice, che quel del bue, fa produr le pere folte & peſanti. Alcuni ui meſcolano la cenere, credendo ch'ella le faccia naſcere di ſapore acuto. Io giudico che a raccontar la generation & la diuerſità delle pere, ſia fatica ſouerchia, non ui eſſendo nel porle, & nel cultiuarle, niuna differenza. Se l'arboro del pero è languido e infermo, ſcalza le radici, & forale con la triuella, & metti nel foro un palo di legno, o ueramente fatto un foro nel tronco, ficcaui un conio di Theda, o di Quercia, ſe non ui foſſe Theda. I uermini di queſto arboro, eſſendo nati s'ammazzano, & non eſſendo nati, ſi uieta che non naſcano, ſe ſi iufondono ſpeſſo le radici col fiele del Toro. Oltre a ciò, ſe ſi imbagnano le radici per tre dì continoui con la feccia freſca del uin uecchio, gli arbori terrãno meglio i lor fiori. Se le pere ſaranno granelloſe, lieua la prima terra dalle radici, & purgala da tutti i ſaſſolini, & metti in quel cambio altra terra paſſata per criuello, & farà pro, ſe tu non reſterai di adacquare. S'innesta la prima uolta del meſe di Febraio, & di Marzo, nel modo che noi dicemmo, quando ſi fauellò de Neſti, nella corteccia, & nel tronco. S'inneſta ancho nel pero ſaluatico, & nel melo, & ſecondo alcuni nel mandorlo, & nello ſpino, & ſecõdo Virgilio nell'orno, & ſecondo altri nel fraſsino, nel melo cotogno, & nel melagrano, ma nel legno feſſo. Il rampollo del pero che s'inneſta innanzi al Solſtitio, debbe eſſer d'uno anno, e innanzi che ſi ficchi, ſe gli deon leuar dattorno le foglie, e ogn'altro tenerume; ma dopo il Solſtitio, ſi puo ficcar quel rampollo ch'è della cima. Il pero s'inneſta in ogn'altra generatione d'arbori. Le pere, ſi ripongono, quando è buontẽ po e ſereno, & quando la Luna è ſcema, da uẽtidue, infino a gli otto. Et le pere ſcelte con diligẽza dalle caduche & ſecche, & colte cõ mano dalla ſeconda hora del dì, fino alla quinta; o dalla ſettima, fino alla decima, & quaſi dure & intere, & alquanto uerdi, ſi chiudono in uaſo impeciato, & coperto, & riuolto cõ la bocca in giù, ſi ſotterra in picciola foſſa in luogo oue continouamente corra acqua. Oltre a ciò quelle che hanno la corteccia & la carne dura, poſte prima in un mucchio, quando cominciano a diuentar tenere, ſi pongono in un uaſo di terra ben cotto, o impeciato, & coperto bene s'ingeſſa la bocca del uaſo. Il uaſo ſi ſotterri in picciola foſſa, il luogo

oue

oue il Sole percuota ogni dì. Molti ſerbano le' pere ſeppellite tra la paglia, e il formento. Altri incontanente che le hanno colte, le mettono coſi col picciuolo ne gli Orci impeciati, & ingeſſata, o impeciata la bocca del uaſo, le ſotterrano allo ſcoperto ſotto il ſabbione. Altri le ſerbano nel mele, mettendole partite l'una dall'altra, di modo che elle non ſi tocchino inſieme. Oltre a ciò, le pere diuiſe, & nette dalle granella, ſi ſeccano al Sole. Alcuni altri ſcaldano l'acqua ſalſa, & quando bolle, la ſpumano, & poi, laſciatala freddare, ui caccian dentro le pere ch'eſsi uoglion ſerbare, & poi che ue le hanno laſciate ſtar un poco, le mettono in uaſo, & impiaſtratagli la bocca, lo ſerbano, o che le laſciano ſtar nell'acqua ſalſa fredda un giorno, e una notte, & poi le macerano per due dì in acqua dolce, & poi le ſerbano nella ſapa, nel paſſo, o nel uin dolce.

Del uino & dell'aceto delle pere.

Il uin delle pere ſi fa, quando peſte & meſſe in un ſacco rado, ſi calcano con qualche peſo, o col torchio. Dura nel tempo del Verno; ma diuenta agro uenendo la ſtate. Si fa l'aceto in queſta maniera. Si ſerbano in mucchio tre dì le pere ſaluatiche e agre, le quali ſien mature. Et poi ſi mettono in uaſo oue ſia acqua piouana, o di fonte, & ſi laſcia coperto il uaſo per lo ſpatio d'un meſe, & quanto ſi caua del uaſo per uſo d'aceto, cotanto ſi dee del continouo aggiugner acqua per rifacimento di quello che ſe ne è cauato.

Il liquor delle pere.

Il liquor caſtimoniale delle pere, ſi fa a queſto modo. Si calcano le pere intere, & ben mature, col ſale, & poi che la carne loro ſarà disfatta, ſi rinchiudino in uaſelli di terra cotta, o impeciati. Queſte carni dopo tre meſi ſtando ſoſpeſe, laſciano il liquore di ſapor diletteuole; ma di color bianchetto. Farà prò a queſto, che nel tempo nel quale elle ſi ſalano, tu le meſcoli in qualche parte col uino nero.

Delle Mele.

NOI piantiamo le Mele di Febraio & di Marzo; ma s'il paese sarà caldo, di Ottobre, & di Nouembre. Le generation delle mele son di piu fatte, delle quali sarebbe souerchio il ragionare al presente. Amano il terren grasso, & allegro, & il qual sia humido, non tanto per l'adacquamento, quanto per natura. Et se sarà in arena, o in argilla, s'aiuti con l'adacquare. Ne luoghi montuosi, si uogliono ordinar uolte al Merriggio. Et fanno ancho nel terren freddo, se l'aria tiepida l'aiuta, & non rifuggono i luoghi humidi & aspri. Il terren magro, & arido, produce i frutti uerminosi, & caggion dall'arboro. Si piantano d'ogni fatta, come le pere; ma non si curano d'esser arati, ne fossati, & però stanno meglio ne prati. Non richieggono il letame delle pecore; ma lo riceuono uolontieri, masimamente se sarà mischiato con esso cenere. Amano gli adacquamenti temperati. Il potarli fa lor bene, & masimamente quando si lieua loro il seccume dattorno, o quel che è mal nato. Questo arboro inuecchia tosto, & traligna nella sua uecchiezza. S'i suoi frutti caggiono ageuolmente, posta una pietra nella sua radice fessa, riterrà i frutti. Et se si toccheranno le sue cime col fiele d'nna lucerta uerde, non si putrefarà. S'ammazzano i suoi uermini col letame di porco, mescolato con orina di huomo, o con fiele di bue: ma s'esi saranno molti intorno all'arboro, rasi una uolta con un scarpello di ferro non ui nasceranno piu, se si ungeranno i luoghi doue esi erano col sterco di bue. Se le mele spesse caricassero troppo i rami, si debbon trar fuori con le mani tutte quelle che hanno difetto, accioche il sugo ch'in uano andrebbe alle cose guaste, si riuolga a quelle che son migliori, e a nobili amministri abondanza, la qual esse numerosa uiltà de corrotti perdeuano. Si dee sapere ch'il melo si puo innestar in ogni generation d'arboro, come il pero. S'innesta di Febraio, & di Marzo, & de gli altri mesi, si come il pero, nel melo, nel pero, nello spino, nel prugno, nel sorbo, nel persico, nel platano, nel pioppio, & nel salcio. Si ricogliono con diligenza quelle mele che noi uogliamo serbare, & si mettono in luogo oscuro oue non sia uento, & hauendo prima fatto lor letto su graticci di strame, le metteremo a mucchio in qualche luogo secreto, i quali mucchi si diuidino spesso l'un dall'altro. Altri dissero altre cose diuerse, cioè

che si ponessero in uasi di terra cotta impeciati e illotati, o che si riuoltassero nella argilla, o che si incretassero loro solamente i picciuoli, o che si mettessero su la paglia distese su tauole & coperte di sopra di strame. Le mele ritonde, le quali si chiamano Orbiculari, si posson serbar tutto lo anno senza hauerne altra cura. Altri attuffano sotto acqua, o nel pozzo, o nella cisterna i uasi di terra cotta, ne quali acconciamente chiusi e impeciati, son le mele. Altri prese le mele dall'arboro senza offenderle punto, e messi i picciuoli nella pece bollente, le dispongono per ordine sopra un tauolato, mettendo lor sotto foglie di noci. Et molti sono che mettono fra le mele la segatura del pioppio, o dell'Abeto. Sà ogniuno che le mele si debbõ porre a questo modo cioè, che tu metta la parte doue stãno appiccati i picciuoli di sotto, & che tu non le tocchi fino a tanto che tu non le adoperi. Il uino, & l'aceto delle mele, si fa come quel delle pere, si come io ho detto poco innanzi. Nel por le mele cotogne molti hanno detto che si dee fare chi in un tempo, chi in un'altro, nondimeno io ho trouato per pruoua ch'in Italia appresso Roma, le piante de cotogni poste cõ le radici del mese di Febraio, & di Marzo nella terra ben sommossa, hanno allignato cosi felicemente, che spesse uolte hanno fatto frutto l'anno seguente, nõ altramente che se fossero state poste di maggior essere. Si ponghino ne luoghi secchi & caldi nella fin d'Ottobre, o nell'entrar del Nouembre. I cotogni amano i luoghi freddi & humidi. Et se si mettono in luogo tiepido, hãno bisogno d'esser aiutati con l'acqua. Nondimeno sostengono un sito temperato mezanamẽte, tra il caldo, e il freddo, & fanno ne piani, e nell'erta, tuttauia desiderano i luoghi piu tosto alla china & scoscesi. Molti gli piantano con le cime & col tallo; ma i frutti nell'un modo & nell'altro, uengon tardi. I cotogni, si debbon por distanti l'un dall'altro, di modo che percotendoli il uento nõ caggino le gocciole dell'uno su l'altro. Quando egli è picciolo, o quando si pone, s'aiuti col letame; ma quando è grãde, gli si metta alle radici, o cenere, o poluere di creta, una uolta l'anno; percioche lo spesso humore farà che i frutti uerranno tosto maturi, & saranno maggiori. Quando non pioue, si debbono adacquare, & si scalzano ne luoghi caldi di Ottobre, & di Nouembre; ma ne freddi, di Febraio, & di Marzo; percioche se non si scaldano spesso; o che diuentano sterili, o che i fiori loro tralignano. Si deon potare, si come s'è detto, & liberar da ogni souerchia malitia. Se l'arboro è infermo, si dee imbagnar dalle

radici con la morchia mescolata con altrettanta acqua, o con la calcina uiua temperata con la creta, o imbrattar il pedal con la ragia mescolata con pece, o che scalzato l'arboro intorno alle radici, si fermino con mele cotogne poste secondo la grandezza loro in numero disuguale, & sotterrate. La qual cosa facendosi ogni anno, guarderà l'arboro da ogni malitia; ma non uiuerà lungo tempo. I cotogni s'innestano del mese di Febraio, meglio nel tronco che nella corteccia. Riceuono in se medesimi i rampolli quasi d'ogni generation di arbori, come di melagrane, di sorbe, & di tutti i meli, le quali nascon poi migliori. S'innestano gli arbori nouelli, ne quali il sugo è nella corteccia; ma s'egli è grãde, s'innesta meglio intorno alle radici, oue la corteccia, e il legno è humido per lo beneficio del terreno che gli è presso. I cotogni si debbon ricor maturi, i quali si cõseruano, o posti tra due tegoli, chiusi di loro i capi dall'una parte & dall'altra, o cottti nel rifritto, o nel passo. Alcuni altri serbano i piu grandi riuolti nelle foglie di fico. Altri gli mettono in luoghi secchi guardandogli dal uento. Altri partendoli in quattro parti, o con canne, o con auolio, & trattone fuori quel ch'è nel mezo, gli attuffano nel mele in uaso di terra cotta. Altri gli mettõ nel mele cosi interi, nel qual modo di condire, bisogna che sien molto maturi. Altri gli sotterrano in miglio, o gli mettono fra la paglia, spartiti. Altri gli ripongono in uasi pieni di uino, o che per conseruarli, le mettono in un corpo uguale di uino & di mosto cotto. Altri gli tuffano ne dogli del mosto, & gli serrano di modo che danno odore al uino. Altri postili partiti in piatto nuouo gli sotterrano sotto il gesso secco.

Siliqua.

La Siliqua si pianta di Febraio, & di Nouembre col seme, & con le piante. Ama i luoghi marini caldi, secchi, & campestri; nondimeno (si come io ho per esperienza ueduto) sarà piu feconda ne luoghi caldi, aiutandola con l'acqua. Si puo ancho por col tallo. Desidera la sua fossa larga. Alcuni credono ch'ella si possa innestar del mese di Febraio nel susino, & nel mandorlo. Si serbano lunghissimamente, se si tengon distese su i graticci.

Moro.

Il Moro e la uite sono amici. I mori nascono di seme, ma i frutti e i ramoscelli tralignano. Si pongono col tallo, & con la uetta, nondimeno assai meglio co talli di mezo pie l'uno, tondati dall'un capo & dall'altro, e imbrattati di loto. Fatto un foro col palo in terra, ui porremo il tallo sotto, non piu di quattro dita, & copriremo poi con terra mescolata con la cenere. Piantaremo da mezo Febraio in la e per tutto Marzo, ma ne luoghi piu caldi, nella fin d'Ottobre e nel principio di Nouembre, & massimamente nella primauera a 24. di Marzo. Amano i luoghi caldi, sabbionosi, & per lo piu marini. A pena che nel tufo & nella argilla s'appiglino. Non si crede che lo humor continouo faccia prò al Moro. S'ingrassa col fossarlo & col letamarlo. Gli si dee leuar il putrido e il seccume dattorno, dopo i tre anni passati. Se la pianta è robusta tu la potrai traspor del mese d'Ottobre o di Nouembre, ma s'ella è tenera di Febraio & di Marzo. Desidera le fosse alquanto profonde, e gli spatii tra loro assai larghi, accioche l'ombra dell'uno, non offendi l'altro. Alcuni dissero che l'arboro del moro si fa piu fruttuoso & piu alto, se forato il tronco dall'un lato & dall'altro, ui si mette un conio per ciascun foro, un di Terebinto & l'altro di lentisco. Il moro si dee scalzar intorno al principio d'Ottobre, & si deon imbagnar le sue radici di feccia fresca di uin uecchio. S'innesta nel fico, e in se medesimo solamente nella corteccia. Innestato nell'olmo s'appiglia, ma parisce grande accrescimento alla sua infelicità.

Auellana.

Le auellane si pongono co lor noccioli, ne piu di due dita sot terra, ma io ho prouato che fanno meglio & allignano con le piante e co rampolli. Si pongono del mese di Febraio o con pianta o con seme. Amano luogo magro, humido, freddo e sabbionoso. Si maturano di Luglio, ma ne luoghi caldi.

Missi.

Si piantano i Missi di questo mese co noccioli posti in qual-

che uasello fin che la pianta diuenti robusta, in aria tiepida, in terra soluta, e con mezano humore. S'innestano del mese di Marzo nel sorbo & nello spino.

De frutti de gli altri mesi.

Si piantano & s'innestano ancho i Tuberi, & si pongono l'ossa de duracini o della pianta della medesima generation d'arboro, & si traspiantano, & si possono ancho innestare. Et s'innesta parimente il nespolo, & si porranno i noccioli del susino. Si puo ancho ne luoghi temperati porre il fico, e il sorbo di questo mese, & sotterrar nel semenzaio i semi del mandorlo, e innestarlo entrando questo mese, ne luoghi temperati, ma ne freddi uscendo il mese, nascosti però prima i rampolli innanzi ch'essi comincino a germugliare. Et si puo ancho al presente por la pianta del pistacchio, o innestarla, e sparger i semi delle castagne. Et si posson metter ne semenzai le noci e innestarle. E ne luoghi freddi e humidi si potranno porre i pineti.

Dell'alleuar & nutrir i porci. Cap. XXVI.

Hora è il tempo ch'i Verri posson coprir le Troie. Bisogna torli con corpo grande e grosso, e piu tosto rotondi che lunghi, col uentre e con le groppe grandi, col grifo corto, e con la gola piena di glandule. Lussuriosi e d'uno anno, i quali posson montar le femine fino a quattro anni. Quanto alle Troie le eleggeremo di lungo fianco, e con uentre di modo grande che possa bastare a sostener il peso della pregnezza, del rimanente sien come i Verri. Ma ne paesi freddi debbono hauere i peli folti & neri, e ne tiepidi di qualunque altra maniera. La femina puo portar e crear fino a sette anni, & quando comincia debba esser d'uno anno. Partoriscono dopo quattro mesi entrando nel quinto. Cominciano (si come io dissi) del mese di Febraio, accioche i porcellini nati in tempo delle herbe quando son salde & delle stoppie, si pascano. Ma uenuto il tempo di uendergli, dati uia quegli altri che son nati di nuouo, le madri s'impregneranno piu tosto. Questa generation di animali si puo hauer per tutto, ma

meglio ne luoghi paludosi che ne secchi,& massimamente doue è selua abbondãte di fruttuosi arbori, la qual soccorra loro co frutti maturi de due anni l'uno. Si nutriscono,massimamente ne luoghi herbosi di radici di giunchi e di canne. Ma mancando lor la pastura nel tempo del uerno, si danno le castagne,& le mondature delle biade, e molto piu nel tempo della primauera la herba nouella quando lattano,la qual suol nuocer a porci.Et le Troie non si debbon chiudere in mucchio come l'altro bestiame,ma faremo loro i porcili sotto la loggia, ne quali si dee partitamente rinchiudere ciascuna Troia che è madre, doue ella difenda i figliuoli dal freddo.I quai porcili debbono esser scoperti di sopra, accio ch'il guardiano possa contare i porcelli e aiutargli qualche uolta,cauãdogli di sotto alla madre.E harà cura che ogni madre sia chiusa co suoi propri figliuoli.Et nõ ne possono(si come dice Columella)nutrir piu d'otto. Ma a me par che sia molto ben fatto (come colui che ho prouato)che la Troia che ha da mangiare,ne nutrisca per lo piu sei, percioche quantunque ella ne possa alleuar piu numero, nondimeno quanto ella sarà piu poppata da maggior quantità di figliuoli, tanto uerrà piu tosto al suo fine. Si ha ancho questa commodità da porci, che messe nelle uigne quando non hanno anchora mandato fuori i germugli, o ueramẽte quando è finita la uendemmia,cauandone la gramigna, fanno officio & seruono in cambio di un diligente zappatore.

Del uino di mirto. *Cap.* XXVII.

NEL principio di questo mese tu potrai far il uin di mirto in questa maniera. Metti dieci sestari di uin uecchio in uaso di terra cotta,e mescolaui dentro cinque libbre di bacche di mirto, e poi che saranno state cosi per lo spatio di 22.giorni ne quali si dee tramenar ogni di il uaso,colalo per cesto di palme,e mescola poi con dieci sestari, cinque libbre di buono e perfetto mele ben macinato.

Della uite thiriaca. *Cap.* XXVIII.

TV farai la uite thiriaca in questa maniera,della qual se ne caua questo utile,che il suo uino,o l'aceto,o l'uua,o la cenere de sermenti, son buoni contra i morsi di tutte le bestie. Si fa a questo modo. Si fenda il sermento che si dee fossar, dalla parte di sotto

tre dita, e cauatane la midolla, ui ſi metta in ſuo luogo la thiriaca, e poi ſi ſotterri, ſtretto bene e legato con diligenza. Alcuni poi che hanno pieno ottimamente il ſermento di quella medicina, lo ripongono tra le cipolle della ſquilla, e lo piantano come s'è detto. Alcuni altri imbagnano le radici della uite con la decottione di quel medicamento. Ma chiara coſa è che ſe ſi trapianta un ſermento di queſta uite, non ritien il uigor ne la forza del medicamento che fu dato alla madre. Ma biſognerà col continouo imbagnamento della decottion della thiriaca, rinouar la forza del ſugo gia uecchio.

Dell'uua ſenza granella. Cap. XXIX.

Si ha una bella generation d'uua la quale è ſenza granella. Quinci naſce ch'ella ſi puo ſenza impedimento alcuno inghiottir con ſommo piacere, come ſe tutto il corpo dell'uua foſſe d'un granel ſolo. Si fa, ſecondo che dicono i Greci, in queſta maniera, ſottomettendoſi la natura all'arte. Noi dobbiam fendere tanto il ſermento, che ſi dee ſotterrar quanta ha da eſſer quella parte che ſtarà ſotto terra, e cauatane tutta la midolla con un ſcarpello, ſi deon congiugner di nuouo le membra feſſe e legate bene ſtrette, ma il legame uuol eſſer (come eſsi affermano) di papiro, e poi ſotterarle in terra humida. Alcuni altri legato cō diligenza quanto era la feſſura del tronco, lo ſotterrano tra le cipolle della ſquilla, per beneficio della quale eſsi affermano che i ſeminati s'appigliano ageuolmente. Altri nel tempo ch'eſsi potano la uite, cauano il ſermento fruttifero della uite potata, trahendo fuor la midolla della piu alta parte della uite ch'eſsi poſſono, & lo ficcano, a una canna accioche nō ſi poſſa piegar in giu, & allhora infondono nella parte cauata quel ch'i Greci chiamano ὀπὸν κυρηναϊκὸν ridotto prima dall'acqua alla graſſezza della ſapa, e ciò rinuouano ogni otto dì fin tanto che ſon nati i nouelli germugli. E i Greci affermano che ſi puo far ancho queſto medeſimo nelle melagrane, e che ſi puo prouar nelle ciriegie.

Della uite che lagrima troppo. Cap. XXX.

Le uiti che per lo troppo gocciolare s'ammalano e che lagrimando diuertiſcono dal frutto il uigore e la forza della lor uirtù, ſi debbono ſecondo che uogliono i Greci, ſquarciar nel tronco

co e ſcauarle nel legno. Et ſe queſto non giouaſſe dicono che ſe ne caui quel uigor piu graſſo che hanno le radici, accioche la ferita fatta apporti la medicina alla uite. Et poi con morchia cotta per la metà & raffreddata, s'unga & s'imbratti la tagliatura, ſpargendo poi a pie della uite aceto fortiſsimo e buono.

Della confettion del uino fatto di mirto da Greci. Cap. XXXI.

I GRECI dicono ancho che ſi fa il uino di mirto in queſta maniera. Si prendon le bacche del mirto mature e ſecche all'ombra, & poi preſone otto oncie, ſi ammaccano alquãto e ſi mettono in un pezzo di panno lino, e per lo cocchiume del uaſo ui ſi mette dentro, ſi che il panno lino non tocchi il uino, e ſi tura poi beniſſimo il uaſo ſi che nõ sfiati. Et laſciatolo ſtar a queſto modo per alquanti di, ſi lieua il panno lino, & s'uſi. Alcuni altri ricogliono le bacche del mirto ben mature quando è buon tempo, e le calcano in qualche luogo ſecco & le ſpriemono, e meſcolano otto cotili di ſugo per ciaſcuna anfora di uino, il qual uino ſeruirà ancho a uſo di medicina, oue ſia biſogno di adoperar coſe ſtitice, percioche ſuol giouare allo ſtomaco debole, & prohibiſce l'uſcita del ſangue, e riſtagna la ſcorentia del uentre & gioua alla diſſenteria.

Accioche naſcano i uini conditi. Cap. XXXII.

SI dice ch'il uino condito, o d'aſſenzo, o di roſe, o di uiole naſce per ſe medeſimo dalle uiti (accioche la natura riceua in ſe ſteſſa quel che ha saputo metter in uſo l'induſtria) ſe ſi ſerberanno i ſermenti in qualche uaſo mezo pieno delle predette untioni o potioni. Et che poi tu disfaccia la uiua terra in quel tenerume dell'untioni quaſi come in una liſcia, rimenando ſempre con la mano, fin che gli occhi del ſermento ſieno aſtretti a uſcir fuori, ponendo i ſermẽti con le gemme in qualunque luogo ti piacerà piu ſecondo l'uſo dell'altre uiti.

A far ch'i grappoli dell'uue naſceranno di piu colori. Cap. XXXIII.

I GRECI uolendo inſegnar a far i grappoli bianchi, & neri, dicono che ſi faccia in queſta maniera. Se le uiti bianche & nere ſon uicine, quando ſi potano, congiugni i ſermenti dell'una &

dell'altra uite per cosi fatto modo, che gli occhi dell'una & dell'altra s'agguaglino insieme. Et lega poi bene stretto con papiro, e imbratta di sopra con loto tenero, & passati tre dì adacqua le uiti fin tanto che il germuglio della nuoua fronda esca fuori. Indi a qualche tempo tu potrai poi, se cosi ti piacerà accrescer & allargar cotal generation d'uua, ponendo i suoi sermenti.

Delle hore. *Cap.* XXXIIII.

QVESTO mese s'accorda nella misura delle hore col mese di Nouembre, la qual cosa noi habbiamo cosi raccolta come al presente appare.

Hora	1.	pie	27.
Hora	2.	pie	17.
Hora	3.	pie	13.
Hora	4.	pie	10.
Hora	5.	pie	8.
Hora	6.	pie	7.
Hora	7.	pie	8.
Hora	8.	pie	10.
Hora	11.	pie	13.
Hora	10.	pie	17.
Hora	9.	pie	27.

IL FINE DEL

TERZO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO QVARTO.

MARZO.

Del potar le uigne, dell'innestar & del por le uiti. *Cap.* I.

EL MESE di Marzo si fa ne luoghi freddi la giusta potation delle uigne, della quale habbiamo a bastanza ragionato nel mese di Febraio, fin che le gemme cominciano a esser in sospetto Ora bisogna innestar le uiti nõ quando elle lagrimano acqua, ma humore spesso. Faremo adunque che quel trõco che noi innestiamo, sia saldo, & abondante di humore, e non punto riarso, ne per uecchiezza lacero e guasto. I rampolli o i magliuoli che si debbono innestar nella uite fessa, debbono esser saldi, rotondi spessi di gemme & bene occhiuti. Nondimeno basteranno solamente tre occhi per innestare. Si dee rader il sermento alla misura di due dita, si che la corteccia sia dall'una delle parti. Alcuni non uogliono che la midolla si spogli, ma la radono leggier mente, di modo che la fanno cosi aguzza che la parte scorticata s'adatti alla corteccia della nuoua madre. L'occhio di sotto si dee per cosi fatta maniera ficcare, che egli sia ben congiunto

al pedale, il quale occhio dee riguardar alla parte di fuori, legato con uinco di salcio e con paglia bagnata di loto & con qualche riparo che lo riguardi dal uento e dal sole, accioche quello non lo dimeni, & questo non lo riarda. Ma quando sarà uenuto il tempo del caldo, si dee con pezza di lino molle imbagnarlo su la hora della sera, accioche con questo alimento egli si possa difender contra la forza del cielo ardente. Quando adunque il germuglio comincierà a crescere, si dee legar con aiuto di canna, accio che qualche mouimento non squassi la fragile età del sermento che cresce. Ma come egli sarà alquanto saldo, bisogna tagliar i legami, accioche la giouanezza del tenero germuglio per lo nodo stretto non patisca. Alcuni cauata la fossa sotterra per mezo piede, innestano i magliuoli, e adunano insieme la terra che si caua per beneficio della uite, accioche ancho questo faccia prò al nuouo sermento, oltre a gli alimenti che egli ha dalla madre. Sono alcuni che affermano ch'è meglio far il nesto uicino a terra ch'in alto, percioche s'apprende meglio. Le uiti si debbon por o in terra sommossa, o in solco, o nelle fosse, all'usanza che noi dicemmo, fino all'equinotio ne luoghi freddi.

Del purgar i prati ne luoghi freddi e del romper la terra. Cap. II.

NORA si debbon purgar i prati ne luoghi freddi, & ancho si dee cominciare ad hauerne cura. Et ne luoghi gelati, è conueneuole in questo tempo romper i colli grassi, e fender i campi uliginosi & arargli bene. Et di nuouo ritornar a i Veruatti che si fecero del mese di Gennaio.

Del seminar il panico, e il miglio con l'ordine suo. Cap. III.

SEMINEREMO ne paesi caldi & secchi, il panico, e il miglio. Amano terra leggiera e bene smossa. Et non solamente fanno bene nel sabbione, ma ancho producono nell'arena, pur che si seminino quando l'aria è humida, e che il terren sia bagnato, percioche essi rifuggono il secco, e il campo argilloso. Si deon mondar continouamente dalle herbe. A una bifolca bastano cinque staia.

Del seminar i Ceci con l'ordine suo. Cap. IIII.

DOBBIAMO parimente seminar di questo mese l'uno & l'altro cece, in luogo grassissimo, & quando l'aria è humida. Si dee tener in molle nell'acqua, accioche possa nascer piu tosto. Tre moggia compiono la bifolca. I Greci dicono ch'il cece nasce grande, se si imbagna il dì innanzi con acqua tiepida. Et che ama i luoghi marini, & che uien piu a buona hora se si semina nel tempo dell'autunno.

Della Canapa. Cap. V.

SEMINIAMO di questo mese la Canapa, fino all'equinottio della primauera, con quella ragione, della qual noi ragionammo di sopra nel mese di Febraio.

Della Cecera. Cap. VI.

SI semina ancho la Cecera, la quale è diuersa dalla cicerchia solamente in colore; percioche è piu brutta & piu nera, & si semina nel primo, o nel secondo solco, in terra grassa. Si compie la bifolca con quattro moggia, con tre, & ancho con due.

Del spoluerezar, zappare, palare, & legar le uiti nouelle, & del rifar le uigne uecchie. Cap. VII.

DI questo mese si comincia a spoluerizar la uigna nouella, la qual cosa si dee far & hora, & per tutte le Calende, fino al mese di Ottobre, non solamente per cagion delle herbe; ma accioche la terra assodata non ristringa i semi anchora teneri. Si deono ancho sbarbare le radici della gramigna, le quali nocciono grandemente alle uiti. Si deon di questo tempo fossar le uigne ne luoghi freddi, & impalar & legar le uiti; ma debbiamo legar le uiti nouelle cō uincigli teneri; percioche i legami duri essend'elle morbide, le ricidono. Alle uiti maggiori, si metta un duro palo, & grosso, e alle minori, picciolo & sottile. Et per la noia dell'ombra, si ficchi dalla Aquilone, & dalla parte fredda del cielo per lo spatio di quattro dita, o di mezo pie di lungi dalla uite, accioche si possa scauar intorno intorno da tutte le parti.

A riparar la uigna uecchia.

Alcuni di questo mese troncano alto da terra le uiti uecchie, credendo di ripararle; ma fanno male, percioche la piaga grande per lo piu delle uolte si marcisce per lo Sole, & per la rugiada. La onde si ripari in questa maniera. Primieramente si scalzi in profondo fin che si scuopra il suo nodo, & poi si ricida fra terra sopra il nodo, accioche coperta, non tema punto il freddo, e il Sole. La qual cosa si dee fare quando la uite sia di buona generatione, & profondamente posta, altramente fia meglio inestarla di nobili & di fruttiferi sermenti. Tutte le sopradette cose si debbon far ne luoghi caldi nel principio del mese, & ne freddi, a quindici del detto.

A medicar la uite inferma.

Caverai intorno intorno le uiti inferme, o quelle che si seccano, & spargiui orina uecchia. Inoltre mettiui cenere di sermento, o di quercia mescolata con aceto, o ueramente tagliate presso terra, ristorale col letame, & lascia star quelle che germinano con piu uigore.

A medicar quelle che fossero offese da zappa.

Quando la uite s'offende con la zappa, o con altro ferro, impiastra la piaga (s'ella è presso terra) con sterco di pecora, o di capra, & cauata intorno intorno la terra mescolata col letame fasciala bene. Ma se l'offesa fosse nella radice, cuoprila, & impiastra con loto.

Dell'ingrassar gli Vliui con la morchia, & d'ogni altra lor cura. Cap. VIII.

Si dee di questo mese infonder la morchia intorno alle radici de gli uliui che sono infermi. A gli arbori grandi ne bisognano sei congi, a mezani quattro, a gli altri poi quanto parrà altrui che si richiegga, secondo che dice Columella. Alcuni dicono che per ogni arboro grande, bastano due panieri di paglia di faua. Alcuni altri imbagnano il tronco quãto par loro che basti, d'orina uecchia di huomo, & fanno incõtanente intorno all'arboro una

fossa come un mortaio, massimamente ne luoghi secchi, hauendo prima coperto il tronco. Fora con la triuella l'uliuo sterile,& poi togli due rami d'uno uliuo fruttifero,dalla parte dell'Austro della medesima grãdezza,& metti ne pertugi,sì che uadino stretti, o sasso, o palo di pino, o di quercio, & tagliato uia quello che auanzerà di fuori, impiastra & serra il luogo con loto di paglia, & se abonda in foglie senza frutto, ficca un palo nelle sue radici. Si conuiene ancho di questo mese,oue però sia cotale usanza, far chiar un'altra uolta i formenti. Et hora ne luoghi freddi, si fanno i semenzai(come si è detto nel mese di Febraio) delle bacche, & de semi,& nel principio del mese si coltiuano i rosai.

De gli Horti. *Cap. IX.*

Di questo mese gli Horti si cominciano a coltiuar ottimamente. Di Marzo si semina il cardo. Egli desidera la terra letamata & soluta,auegna ch'egli possa far meglio nella grassa. Et contra le Talpe gli gioua,se si pianta in terren sodo,accioche gli animali suoi inimici non possano forar la terra cosi ageuolmente. Si seminano a Luna crescente, nell'aia già innanzi apparecchiata,& debbon esser i semi di lungi l'un dall'altro per mezo piede. Si dee hauer cura a non porre i semi a rouescio, percioche altramente nascerebbono deboli,torti,& duri. Non si debbon por troppo in fondo; ma solamente tre dita sotterra. Et poi si cuoprino leggiermente,& si mondino di continouo dalle herbe cattiue,fino a tanto che le piante si assodino alquanto,& poi s'adacquino essendo caldo. Se tu romperai le cime de semi, nasceranno senza spine. Inoltre se tu terrai i semi per tre dì innanzi nel l'olio Laurino,o di Nardo,o nell'opobalsamo, o nel sugo delle rose,o nell'olio Masticino,& poi spremuti gli seccherai,nasceranno col sapor di quell'unguento,nel qual i semi saranno stati in molle. Si debbono ogni anno leuar i ramuscelli dal tronco,accioche non stracchino la madre,& accioche i figliuoli che nasceranno,si possano per acconci spatii adattare. Nondimeno si debbon diueller con qualche parte delle radici. Et quei cardi che tu serberai per ricorre il seme,gli debbi coprir con un tegolo,o cõ qual che corteccia,leuandone prima i tronchi, accioche i semi non manchino o per lo Sole, o per la pioggia. Gioua contra le Talpe hauer delle gatte,oue sono i cardi. Alcuni hanno delle donnole domesticate. E alcuni turano i fori onde escono le Talpe con

terra rossa mescolata con sugo di cocomero saluatico. E alcuni fanno de fori,& delle cauerne presso a Couili delle Talpe, accioche entrandoui il Sole, elle spauentate, si fuggano. Et alcuni altri fanno nell'entrate de buchi lacci pendenti di seta. Porremo ancho ottimamente di questo mese l'Vlpico,& l'aglio,& le cipolle,& la Coniella,& l'aneto ne luoghi freddi. Si seminano ancho di questo tempo la senapa, e i cauoli, o che si piantano, & si semina parimente la malua,& le Ramolaccie, & si trapianta l'origano. Et si possono seminar le lattughe, le Bietole, i porri, e i cappari,& la collocasia,& la santoreggia, e il Nasturcio. Alcuni seminano di questo tempo l'indiuia & i Rafani, per hauergli la state. Si seminano ancho i melloni, ma radi. Sieno i semi di lungi l'un dall'altro due piedi in luogo ben sommosso & ben lauorato, & massimamente nell'arenoso. I suoi semi si deon macerar per tre dì nel mulso,& nel latte,& poi che saranno secchi, si ponghino; percioche a questo modo nasceranno molto soaui. Haranno ancho perfettissimo odore, se si terranno i suoi semi mescolati parecchi dì tra le foglie delle rose secche. Si seminano di questo mese i Cocomeri; ma ne solchi radi d'altezza di mezo pie, & di larghezza di tre. Et si lasci tra solchi lo spatio di otto piedi di terra cruda, accioche i Cocomeri ui si possino distẽdere. Sono aiutati dalle herbe,& però nõ hanno bisogno di esser mondati & sarchiati. Nasceranno dolci & bianchi, se tu macererai il seme nel latte di pecora, & nel mulso. Si fanno lunghi & teneri se si metterà lor sotto un uaso largo pien d'acqua, di lungi da loro due palmi; percioche crescendo s'affretteranno di giugner all'acqua. Nasceranno senza semi, se si ungeranno prima che si piantino con olio sabino, & se si fregheranno con quella herba che si chiama culice, ben trita. Alcuni serrano in una canna il fior di cocomero col capo del suo uiticcio, alla qual canna essi prima forano tutti i nodi; percioche il cocomero ui nasce lungo oltre modo. Egli teme l'olio, di modo che se tu gliele metterai appresso, si piegherà come uno hamo. Ogni uolta che tuona, si uolge come sbigottito sozzopra. Se tu chiuderai il suo fiore in quel modo che egli stà su la sua uite in qualche forma di terra cotta legandoloui, il cocomero prenderà la sembianza di quel uolto, o di huomo, o di animale che sarà nella forma. Tutte queste cose afferma Gargilio, Martiale. Columella dice che se noi habbiamo i roui, o le ferule in luogo aprico, & letamato,& che tagliati appresso terra dopo lo equinotio autunnale & che scauati con un stil di legno, mettiamo

mo fra le midolla il letame, aggiugnendoui seme di cocomero ne nasceranno frutti, i quali potranno ancho durare essendo i gran freddi. Di questo mese semineremo gli asparagi intorno alle Calende d'Aprile, ne luoghi grassi, humidi & ben lauorati & sommossi, di maniera che a linea retta si ponghino due grani, o tre di lungi l'un dall'altro per lo spatio di mezo pie, & poi si cuopra la terra di letame, & si leuino lor le herbe dintorno, o che nel tempo del uerno si metta lor sopra lo strame, leuandolo nel tempo della primauera Indi a tre anni nasceranno gli asparagi. Ma sarà piu breue & piu acconcio modo, se tu porrai le spugne de gli sparagi per hauer tosto i frutti. La qual cosa si fa in questa maniera. Poni dopo il Febraio quanti semi di sparagi tu potrai pigliar con tre dita per ogni fossa fatta in terra grassa & letamata, & sotterragli leggiermēte. Di questi cosi congiunti, nascerà una radice ristretta insieme, che si chiama spugna. Ma ancho questa ha il suo indugio del tempo; percioche si dee nutrir per due anni nel suo semenzaio col letame & col spesso purgarla dalle herbe. Et poi si dee trapiantar dopo l'equinotio dell'autunno, & si harãno gli sparagi nella primauera. Ma sarà meglio & piu acconcio cõperargli, che star a nutrirli con sì lunga speranza. Nondimeno gli porremo ne solchi con ordine, cioè, se i luoghi son secchi nel mezo, & se humidi, nelle sponde de solchi. L'acqua dee annaffiar le spugne de gli asparagi, passando, & non col fermarsi. Debbiamo romper il primo sparago che elle producono & non diradicarlo: per non commouer la spugna che anchora non è ben salda. Nel rimanēte, si diradicheranno, accioche essi aprano l'occhio de loro germugli; percioche se per l'auenire tu gli rompessi, i luoghi che soleuano esser fecondi, rimanendoui la radice de gli sparagi, si chiuderebbono. Tu gli harai nel tempo della primauera, & serberai all'autunno quegli, da quali tu uuoi ricorre il seme, & poi abbrucia le sue scope. E intorno al tempo del Verno potrai aggiugnere alle spugne cenere & letame. Si semina ancho la ruta di questo mese ne luoghi aperti, la qual si contenta d'esser solamente coperta di cenere. Desidera i luoghi alti, da quali si scoli lo humore. Se tu porrai i suoi semi chiusi anchora ne suoi baccelli, ficcali con la mano a uno a uno. Ma se saranno sgranati, gettagli in terra, & poi cuoprigli col rastrello. I festuchi che nasceranno de semi rinchiusi ne baccelli, saranno piu forti; ma nasceranno piu tardi. I ramuscelli diuelti con qualche parte della corteccia nel tempo della primauera fitti in terra, si

appiglieranno; ma trapiantando tutta la herba si secca. Alcuni innestano i suoi ramuscelli in una faua forata, o nel bulbo, & cosi gli sotterrano, uolendo che si conseruino col mezo del uigor altrui. Et ancho la maledicono, & massimamẽte la pongono in terra di mattoni disfatti, la qual cosa è certo che le gioua molto; ma (si come alcuni affermano) ella fa meglio quando è rubata. Si riposa uolentieri all'ombra del fico. Desidera che la herba che l'è uicina, sia cauata & non diuelta. Patisce quando è tocca da donna che habbia il suo fiore. Il Coriandolo si semina cominciandosi questo mese, per tutto l'Ottobre. Ama terra grassa, ma nasce ancho in terren magro. Il seme quanto è piu uecchio, è tenuto tanto migliore. Si diletta dell'acqua. Seminato con qualunque herba da mangiare, nasce benissimo. Di questo mese si dee seminar la Zucca. Ama il terren grasso, humido, letamato, & soluto. Nelle zucche, si ha questo di marauiglioso, che di quei semi che son nella cima, nascono le zucche lunghe & sottili, & di quegli che son nel capo, uengono le zucche piu grosse, & di quegli che son nel fondo, piu larghe, se si sotterrano riuolti sozzopra. Quando cominciano a crescere, bisogna soterrarle con qualche aiuto. Quelle che si serbano per semenza, si debbon lasciar appiccate alla sua uite fino al uerno, & poi che son leuate, si pongono al Sole, o al fumo, altramente putrefacendosi i semi, periscono. Si semina ancho di questo tempo la bietola in qualunque terreno; ma ben lauorato. Et questa herba non si dee roncar, ne sarchiare. Quando ella è nata una uolta, ella per se medesima si ripara, gettando in terra il suo seme, di modo che non si puo, auegna che tu uolessi, a pena stirparla. Si semina ancho hora il serpillo, in piante, e in seme, & quanto è piu uecchio, tanto è migliore. Mette le frondi piu lietamente se si porrà presso a peschiera, o a lago, o a sponda di pozzo. Si semina ancho ottimamente di questo mese l'anice & il comino. Et fa meglio in luoghi piu grassi, & ancho ne gli altri, se s'aiuta col letame & con l'acqua.

Delle Mele, & delle Melagrane. *Cap. X.*

Le melagrane si piantano ne luoghi temperati, di Marzo, o d'Aprile, ma ne caldi & secchi, di Nouembre. Questo arboro ama il suolo cretoso, macilente, ma fa ancho ben nel grasso. Fa prò loro il paese caldo. Et auegna che s'innesti in molte generationi, nondimeno fia meglio, s'il suo ramo di lunghezza di

un cubito, & di groſſezza quanto puo ſtrignere una mano, aſſottigliato dall'un capo & dall'altro, & con pennato tagliente ri mondo, ſi ſotterri, impiaſtrato prima da ogni capo con ſterco di porco, o che ſi faccia per uiua forza entrar in terren crudo cō un martello. Et farà meglio s'il ramo che ſi dee porre, ſi prenderà dalla madre che ſia gemmata. Ma ſe colui che lo mette nel la foſſa, porrà tre pietricelle nella ſua radice, prouede che i frutti non crepino. Si dee hauer cura a non porre i ramuſcelli nella foſſa col capo all'in giù. Si crede che diuentino acerbi ſe s'adacquano ſpeſſo; percioche la ſecchezza gli fa dolci, & ne produce in abondanza, però ſi debbe qualche uolta dar loro per la troppo ſecchezza acqua. Si ſcalzano nell'autunno, & nella primauera. Se naſceranno acerbe, ſi debbono imbagnar con un poco di Laſero trito col uino, ſpargendolo di ſopra dalle cime, o ueramente ſcalzate le radici, ſi ficcheranno con chiodo d'abeto. Altri ſotterrano alle radici alga marina, con la quale alcuni meſcolano ſterco d'aſino, e di porco. Se non teneſſe il fiore, tempera orina uecchia con ugual miſura d'acqua, e imbagna le radici tre uolte l'anno. A uno arboro ne baſta una anfora, o ueramente mettiui alle radici morchia, o alga marina, & adacqua due uolte il meſe, o accerchia intorno intorno con lama di piombo il tronco dell'arboro che fioriſce, o rinuolgilo con un cuoio di ſerpe. Se le melagrane crepano, metti una pietra nel mezo delle radici dell'arboro, o ſemina la ſquilla intorno all'arboro. Et ſe mentre che le melagrane pendono dall'arboro, tu le torcerai alquanto, ſi ſerberanno tutto l'anno ſenza guaſtarſi. Se patiſcono i uermini, tocca le radici col fiele del bue, e incontanente ſi morranno o ſe gli cauerai fuori con aguto di ferro, malageuolmente ui rinaſceranno, & ſe ui porrai orina d'aſino meſcolata cō ſterco di porco, ſi reſiſterà a predetti uermini. La cenere con la liſcia, ſpeſſe uolte meſſa intorno a queſto arboro, lo rende graſſo & fruttuoſo. Afferma Martiale che ſe tu metterai in argilla, & in creta, una quarta parte di geſſo: & che per tre anni tu metta alle radici dell'arboro coſi fatta generation di terra, farà le granella bianche. Il medeſimo dice, che queſto frutto uerrà di marauiglioſa grandezza, ſe ſi ſotterrerà intorno al pedale una pentola di terra, nella qual ſi rinchiuda il ramo col fior legato a un palo, accioche non rifugga. Et allora coperta la pentola, ſi guerniſca sì che le pioggie non la poſſano offendere; percioche ſcoperta poi nello autunno, farà i frutti alla ſua grandezza. Afferma ancho che queſto arboro fanno molti frutti, ſe meſcolādo inſieme ſugo di por-

cellana con titimali, tanto dell'un, quanto dell'altro, si ungerà il suo pedale innanzi che uenghino i germugli. Dice che si puo innestar ramo con ramo, cioè che partita la midolla dall'una parte & dall'altra si congiunga insieme. Si puo innestar solamente in se medesimo intorno alle Calende d'Aprile, & nel fin di Marzo. Et sfesso il tronco, ui si dee incontanente innestar il rampollo freschissimo, accioche l'indugio non disecchi il poco humor che ui è dentro. Le melagrane si serbano, se le appiccherai ordinatamente per i lor picciuoli. A un'altro modo. Quando saranno ricolte intere, si tuffin nell'acqua marina, o nella salamoia bollēte. Dopo tre dì si secchino al Sole, di maniera che elle non stieno nel tempo della notte al sereno, & poi s'appicchino in luogo freddo. Et quando tu uorrai usarle, macerale un dì innanzi nell'acqua dolce, & saranno come se fossero fresche, per quel che si dice. Il medesimo auiene se si sotterranno nella paglia sì che l'una nō tocchi l'altra. Inoltre si fa una fossa lunga, & si toglie una corteccia della medesima lunghezza della fossa, nella qual si ficcano le melagrane co suoi picciuoli, & poi si mette la predetta corteccia sopra la fossa riuolta in giù; di maniera che stando le melagrane sospese poco dal fondo della fossa, sien di sopra difese dall'acqua per rispetto della corteccia. Il medesimo auiene, se si cuoprono d'argilla, & seccate s'appicchino in luogo freddo. Si conseruano ancho, se si sotterra una pentola all'aria meza piena di arena, & prese le mele co picciuoli, ui si mettano dentro infilzandole prima in bastoncelli di canne, o di sambuco, ficcandole nella arena separatamente, sì ch'elle stieno fuor dell'arena quattro dita. Questo si puo far ancho al coperto in una fossa, & è piu utile per serbarle quando si cogliono co rami lunghi. Si conseruano ancho in un'altro modo. Cioè che si sospendono in un secchio mezo d'acqua appiccate di modo che non tocchino lo humore, & si cuopre il secchio, accioche il uento non dia lor molestia. Si mettono anco in un doglio fra l'orzo, sì che elle non si tocchino l'una con l'altra, & si cuopre il uaso di sopra. Il uino delle melagrane si fa a questo modo. Si prendono le granella mature purgate diligentemente, & si mettono in una cesta di palma, & si colano in un uasello da cuocere, & si cuocono adagio fin che calino la metà, & poi che è rifritto, si rinchiuggono in uaselli impeciati, e ingessati. Alcuni non cuocono il sugo, ma mettono una libbra di mele per ogni sestaio, & le ripongono & serbano ne predetti uasi.

Del Cedro.

L'ARBORO del cedro si semina di Marzo a quattro modi cioè in ramo, in seme, in tallo, e in ghiaua. Ama terra di molto rara natura, aria calda & acqua continoua. Se tu uuoi seminarlo in granella farai a questo modo. Caua la terra intorno a due piedi, mescolaui cenere, & fa picciole aie, accioche l'acqua per piccioli canali possa scorrer per tutto. In queste aie tu aprirai cō le mani la fossa larga una spanna, & ui metterai dentro tre granella insieme, uolte con la punta in giu, e sotterratele, l'adacquerai ogni dì. Et s'userai bagnarle con acqua tepida nasceranno piu tosto. Et nati i germugli, si suella sempre lor la herba dattorno. Quinci tu ne potrai trasportar una pianta di tre tronchi. Ma se tu uuoi pore un ramo, tu non dei sotterrarlo piu ch'un mezo piede accio che non s'infracidi. E piu commodo seminar con la ghiaua, la qual sia di grossezza d'una manata, e di lunghezza d'un cubito, pulita dall'un capo e dall'altro, e netta da ogni parte da bronchi & da i nodi, lasciando in terra la sommità delle gemme, per le quali s'ingrossi la speranza del futuro germuglio. I cultiuatori piu diligenti, impiastrano con letame di bue la cima da ciascuna parte, o la uestono di alga marina, o d'argilla ben rimenata, & a questo modo la mettono nel terren lauorato. Il tallo puo esser piu sottile e piu corto, il qual si sotterra somigliantemente come la ghiaua. Ma il tallo soprauanza due palmi, e la ghiaua si cacci tutta sotterra. Non desidera d'esser lontano l'un dall'altro, e non si dee abbracciar con gli altri arbori. S'allegra ne luoghi caldi, & massimamente marini, ne quali sia abbondanza d'acqua. Se alcuno desidera di nutrir questa generation d'arboro in paese freddo, lo dee disporre e metter in luogo chiuso di parieti, o uolto al Meriggio, ma ne mesi del uerno si cuopra di strame, e quando ritorna la state, si scuopra, e si rimetta sicuramente all'aria. Il tallo o la ghiaua si mette ne paesi che son caldissimi nel tempo del l'autunno. Poste ne luoghi freddissimi di Luglio & d'Agosto e aiutate ogni di con l'acqua, le ho ridotte io medesimo a far frutto, e accrescer molto. Si crede che faccia prò al Cedro, se gli si seminano appresso le zucche, la cenere delle quali abbruciate è utile agli arbori del cedro. Vogliono esser scalzati continouamēte percioche i frutti nascono assai maggiori. Et dobbiamo tagliarli di rado, se non quando son secchi. S'innesta ne luoghi caldi del mese di Aprile, & ne freddi di M2ggio, non sotto la corteccia, ma

nel tronco fesso intorno quasi alle sue radici. S'innesta come uogliono alcuni, nel pero e nel moro, ma i rampolli innestati si deb bon coprir di sopra o con catino, o con qualche uaso di terra cot ta. Martiale afferma che questo arboro in Soria è sempre carico di frutti così il uerno come la state. Et io ho conosciuto in Sardigna, e ne mie poderi sul contado di Napoli (oue il terreno e l'aria è tiepida, e doue è sempre abondanza di humore) che soccedendo questo frutto per grado, dopo i maturi uengono gli acerbi, i quali poi che son maturi, soccedono gli altri, quasi per un cer to giro di fecondità, amministrando lor così la natura. Si dice che la midolla acerba si muta in dolce, se i semi che si debbon por re, si macerano per tre dì nell'acqua mulsa, o nel latte di pecora che sia meglio. Alcuni forano del mese di Febraio il pedale dalla parte di sotto, si che il foro non penetri dall'altra parte, e lasciano che lo humore scorra da questo pertugio, fino a tanto che i frutti si formino, allhora poi empiono il foro di loto, e così affermano che quel ch'è nel mezo si fa dolce. Il suo frutto si puo serbar su l'arboro quasi per tutto l'anno, ma sia meglio se si rinchiuderà in uasi di qualunque generatione. Se tu gli uuoi corre & serbare, tu dei corli co rami la notte quando la Luna e sotterra, e porli partiti l'un dall'altro. Alcuni gli mettono ne uasi a un per uno, o che imbrattano di gesso, & gli serbano in luoghi oscuri. Et i piu gli serbano nelle mondature del cedro, o coperti nello strame ben minuzzato, o nella paglia.

Nespole.

LE Nespole fanno bene ne luoghi caldi, ma però copiosi d'acqua. Fanno ancho ne freddi, & piu tosto nel sabbion grasso, o nella terra ghiarosa mescolata con arena, o con argilla prima di sassi. Si piantano in talli del mese di Marzo o di Nouembre, ma in terreno letaminato e sommosso di modo che l'un capo e l'altro del tallo sia letamato. Il nespolo cresce tardi e ama d'esser potato e zappato, & d'esser ne tempi del secco ristorato spesso con l'acqua. Si pone ancho col seme, ma la speranza del suo uenimen to è troppo lunga. Se i uermini gli danno noia si netta cō un stil di ferro, e si imbratta con morchia, o con orina uecchia di huomo, o con calcina uiua, ma temperatamente per non nuocer al l'arboro, o con acqua oue sien cotti lupini. Et se si crede per questo che l'arboro ne diuenti sterile il loto insieme con cenere di ui-

e infuso nelle radici lo rende fertile. Se le formiche gli danno noia, si ammazzeranno cō terra rossa in aceto, e temperata con cenere. S'i frutti cadessero, si ficchi nel mezo del tronco un pezzo di barba tagliata dalle sue radici. S'innesta del mese di Febraio in se medesimo & nel pero, & nel melo. Nondimeno il suo rampollo si dee tor nel mezo dell'arboro, percioche tolto dalla cima di sopra è uitioso. Si dee innestar nel tronco fesso, percioche la magrezza della corteccia sterile, non da nutrimento alcuno. Le nespole da serbare si cogliono che non sieno anchora mature, le quali dureranno lungamente su l'arboro, o ne gli orciuoli impeciati, o appiccate per ordine, o come uogliono alcuni poste nella sapa. Ricoglinsi in dì chiaro e sereno, e a mezo giorno, e si riponghino nella paglia, partite l'una dall'altra si che non si tocchino insieme, o ricolte meze mature co picciuoli, e macerate nel l'acqua salsa per cinque dì, si tuffino poi spesso, accioche galleggino. Si serbano ancho nel mele, se si cogliessero troppo mature.

Del Fico.

La pianta del fico radicata si dee por ne luoghi caldi di Nouembre, ne temperati di Febraio, e ne freddi megliodi Marzo o d'Aprile. Se tu poni il tallo o la cima, fallo intorno alla fin d'Aprile, allhora ch'egli ha il sugo piu uerde. Le piante poste nella fossa si deon sostener con le pietre, e alle radici si dee por terra mescolata con letame. S'i luoghi saranno freddi, si difendino le cime della sua pianta dal freddo con cannuccie fesse. Se tu uuoi por le cime, taglia due o tre rami dalla parte australe, & sotterragli di maniera, che le cime, interpostaui terra di mezo, facciano uista quasi di tre rampolli. Il tallo si porrà di modo, che diuiso prima leggiermente da una parte, si metta una pietra nella fenditura. Io nella fin di Febraio o di Marzo in Italia posi gia piante grandi di fichi in terreno ben lauorato, & fecero quello anno i frutti con tanta felicità, con quanta non si potrebbe mai dire, quasi come se rendessero il tributo. Si deono elegger quelle piante, nelle quali si ueggono i nodi spesi che gonfiano. Et si crede che quelle sieno sterili che son pulite e nette, e che hanno gli occhi loro molto di lungi l'un dall'altro. Se tu nutrirai la pianta del fico nel semenzaio, e poi che sarà matura la trasporrai nella fossa, produrrà frutti piu nobili. Alcuni affermano che fa lor molto prò, se diuidēdo noi la cipolla della squilla, ui metteremo

dentro la pianta del fico e la legheremo ſtretta. Ama le foſſe alte e gran campo tra l'uno e l'altro, e la terra dura e ſottile, e ſecca, per ch'i frutti ſien ſaporoſi. Fa ancho bene ne luoghi petroſi & aſpri, nondimeno ſi puo ſeminar quaſi in tutti i luoghi. Quei fichi che naſcono ne luoghi montani, e freddi, non poſſono ſoſtener il ſecco, percioche non hanno molto latte. Eſſendo uerdi, ſon migliori e per la grandezza e per lo ſapore. Quegli che naſcono ne cãpi & ne luoghi caldi, ſon piu graſsi, e nel ſecco durano molto piu. Se noi uoleſsimo raccontar le generation de fichi, ſarebbe ſouerchio. Baſti ſolamente dir queſto, che tutti uogliono eſſer cultiuati e gouernati a un modo medeſimo. Vi ſi ha una ſola differentia, che tra ſecchi, i bianchi ſon piu ſerbatoi. Ne luoghi troppo freddi, porremo i fichi primaticci, i quali uengono innanzi che ſopragiungano le pioggie e i freddi, e ne caldi quegli che ſi maturano tardi. Ama d'eſſer cauato ſpeſſo. Farà prò nell'autunno ſe tu lo letamini con ſterco & maſsimamente d'uccelli. Si dee tagliar da loro tutto cioche ſi trouerà di fracido, o di mal nato, & ſi debbon potar di modo che ſi poſſano ſpandere inchinati per i lati. Il fico ne luoghi humidi non è di ſapor molto grato, e accioche ſi rimedi a queſto, ſia bene tagliarli intorno le radici, e porui alquanto di cenere. Molti piantano tra le ficaie, i caprifichi, accioche nõ biſogni puntellar ogni ficaio, perche i ſuoi frutti non rompano i rami per lo peſo. Si dee caprificar il fico di Giugno intorno al Solſtitio, cioè ſoſpender i fichi groſsi con un filo, forati come le ghirlande. Et ſe non ue ne foſſero ſi ſoſpende una bacchetta di Abrotano, o il Cardo che ſi truoua nelle foglie dell'Olmo, o che ſi ſotterrano appreſſo le radici dell'arboro corna di caſtrone, o che ſi ſcarifica il tronco dell'arboro in quel luogo oue egli gonfia, accioche lo humore ne poſſa ſcolare. Et perche il fico non patiſca i uermini, porremo un ramo di Terebinto, o un tallo di lentiſco con le piante del fico uolti ſozzopra. Si debbono ancho leuar i uermi dal fico cõ qualche uncino di ferro. Alcuni ſcalzati le radici ui mettono morchia, altri orina uecchia. Altri imbrattano i buchi de uermini con bitume, & cõ olio, o ſolamente con calcina uiua. Se le formiche gli danno noia, ſi dee unger il tronco intorno intorno con terra roſſa, o cõ butiro meſcolato con pece liquida. Altri affermano che ſi dee contra le formiche appiccar all'arboro il peſce chiamato Coracino. Et ſe l'arboro come infermo gettaſſe uia i ſuoi frutti, altri imbrattano l'arboro con la terra roſſa o con la morchia meſcolata con l'ac-

qua,

qua,o che ui appiccano un gambero di fiume con un ramo di ruta,o alga marina,o un fascetto di lupini,o che ficcano nelle radici forate un conio,o che tagliano spesso con la scure la corteccia dell'arboro,quando cominciano a nascer le foglie. Accioche essi produchino molti frutti e grassi, leuiamo uia nel cominciamento del germugliare le cime di sopra, o ueramente quella cima sola che procede dal mezo dell'arboro. Se tu uuoi far il fico maturo, serotino,e tardo, sbatti i fichi dall'arboro quando cominciano a esser grossi come una faua. Et accioche il fico si maturi tosto, ungilo con sugo di cipolla lunga e con olio mescolato con pepe, quando i fichi grossi cominciano a rosseggiare. Dobbiamo innestar il fico nella corteccia del mese di Aprile, & se gli arbori son nouelli nel legno fesso, & incontanente si dee coprir il nesto & legarlo, accioche il uento non ui entri dentro. S'apprendono assai meglio, se recisi gli arbori, s'innestano uicino a terra. Alcuni l'innestano di Giugno. Il rampollo si dee sceglier d'uno anno, percioche si crede ch'essendo di maggiore o di minore età non sia buono. Il fico si puo innestar con gli occhi, d'Aprile ne luoghi secchi, & ne gli humidi meglio di Giugno & ne luoghi tiepidi d'Ottobre. Si puo propagar ne rami. S'innesta nel caprifico, nel moro, nel platano, e co rampolli e con gli occhi. I fichi si serbano uerdi, o nel mele ponendoli si che non si tocchino insieme,o rinchiusi ciascun per se in una zucca uerde cauando a ciascuno il suo luogo, nel qual posto il fico, e rinchiuso di nuouo il buco, s'appicchi la zucca oue non sia fuoco ne fumo. Alcuni altri ricolti i fichi freschi co suoi picciuoli, anchora non ben maturi, gli serrano in uaso nuouo separati l'un dall'altro, e poi fanno che quel uaso nuoti in una botte piena di uino. Dice Martiale che i fichi secchi si serbano in piu modi, auegna che basti un modo solo. Noi adunque gli dobbiamo serbare come fa tutta la campania cioè, si spargono i fichi su i graticci fino a mezo dì, & essendo anchor molli si rimettino ne cofani, & scaldato poi il forno, come se si uolesse cuocere il pane, ui si metta dentro il cofano, il qual stia su tre pietre accioche non arda, & chiuso il forno poi ch'i fichi saranno cosi biscotti, si ponghino cosi caldi come sono, traponendoui delle lor foglie, in uasello di terra ben chiuso e impeciato, & i fichi ben pigiati insieme, & di sopra coperti. Ma se tu non potessi distendergli su per i graticci per le pioggie continoue, mettigli al coperto cosi fattamente che stieno alti da terra mezo

piede, e sotto esi in luogo di sole, si metta cenere che uapori e gli riscaldi e asciughi, e poi si riuolgano i fichi sozzopra, accioche si secchino ancho i lor cuoi, & poi accoppiate le polpe loro, si serbino, o in cestelle, o in sacchetti. Alcuni altri poi che i fichi son maturi e che gli hanno fessi per mezo, gli pongono su graticci a seccare al sole, e poi la notte gli mettono al coperto. Di questo mese si sotterrano utilmente le cime delle ficaie quando s'ingrossano, accioche produchino le piante, quando non ue ne sia copia. Accioche una sola ficaia faccia i suoi frutti uarii, stringi insieme due rami l'uno d'un fico bianco e l'altro d'un nero, si che i germugli sieno astretti a incorporarsi insieme, e cosi sotterrati, letamati & adacquati, come comincieranno a uscir fuori, congiugni & lega tra loro gli occhi con qualche cosa appiccaticcia, percioche allhora il germuglio ristretto insieme partorirà due colori, i quali egli diuide con l'unità, e i quali egli cōgiugne con la diuisione.

De frutti de gli altri mesi.

HORA si puo innestar e piantar il pero o il melo, e s'innesta il susino e il melo cotogno, e si pongono le sorbe e il moro. E a 23. di Marzo s'innestano i pistacchi, e ne luoghi freddi si getta il seme del pino.

Del comperare i Buoi, i Tori, e le Vacche. *Cap. XI.*

DI questo mese è buon comperar i buoi, i quai nondimeno, o si prendino da nostri armenti, o si cōprino, per questo si compreranno piu utilmente, percioche non ripieni anchora per la pastura del tempo, non possono asconder i difetti loro e l'inganno del uenditore, ne ancho possono essercitar il uigor loro col quale esi ripugnano per non esser domati. Nondimeno cōperandosi esi o del nostro o dell'altrni gregge, si dee ne buoi hauer l'occhio a questi segni, cioè, che esi sien giouani, di grandi e quadrate membra, di corpo saldo, con muscoli rileuati, con orecchi grādi, di larga fronte e crespa, di occhi e di labbra nere, di forte e salde corne e lunate senza troppo intorcimento, e con le narici larghe e riuolte all'insù, e con le ceruici grosse e salde, & cō la pelle sotto la gola ben pendente e lunga fino al ginocchio, con petto largo, e con gran fianchi, e con uentre non picciolo, co lati distesi, co lombi larghi, col dorso diritto e piano, con le gambe salde, neruose, e

corte, con le unghie grandi con la coda lunga e ſetoſa, e col pelo di tutto il corpo folto e corto, & maſsimamente di color roſſo o foſco. Ma noi compreremo aſſai meglio i buoi de luoghi uicini, accioche eſsi non ſentano offeſa alcuna per la nouità dell'aria e per la uarietà del paeſe. Et quando queſto mancaſſe, ſi facciano uenir da luogo ſimile al luogo oue noi intendiamo di condurli. Inoltre ſi dee ſopra tutte le coſe procurar che ſi accompagnino inſieme buoi d'ugual potentia, accioche il piu poderoſo non faceſſe morir l'altro per affanno. Quanto a coſtumi loro, ſi dee conſiderar che ſieno arguti, manſueti, e che temano lo ſgridare & le battiture, e che ſien uolonteroſi di mangiare. Ma ſe la ragion della cōtrada il ſoſtiene, neſſun cibo è miglior p loro che paſto uerde, ma doue nō foſſe ſi dieno i cibi cō quell'ordine che coſtrignerà la copia del paſto, & che richiederà la fatica del bue. Hora è tempo di comperar i tori, per coloro che hanno uaghezza di farne armento, e nella loro età tenera potranno deſiderar che ſieno alti, e con gran mēbra, di mezana età, cioè ch'egli non ſia troppo giouane ma piu toſto dechini alla uecchiaia. Con faccia altera, cō picciole corna, di toroſa e di gran ceruice, & di uentre alquanto ſtretto. Compreremo ancho di queſto tempo le uacche. Ma le eleggeremo grandi, di lungo corpo, di uentre largo & grande, d'alta fronte con gli occhi neri & grandi, cō belle corna e ſpetialmente nere, con gli orecchi peloſi con la pelle ſotto la gola & con la coda lunghiſsima, con l'unghie corte, e con le gambe picciole e nere, e di età di tre anni, perciò ch'elle figliano utilmente fino a dieci anni. Et non è bene farle montar da tori innanzi a i tre anni. Et ſia coſa da diligente & pratico cultiuatore, rimouendo le uacche uecchie, condurne delle nuoue aſſegnādo le ſterili all'aratro e alle fatiche. I Greci affermano che ſe tu uuoi che ſi partoriſchino maſchi, ſi debba legar al toro, il teſticolo ſiniſtro, e ſe femine il deſtro, nondimeno ſi debbono aſtener i tori molto innanzi che ſi facciano coprire, accioche quando ſia il tempo ſi diſpongano piu fortemente a luſſuria. Ma noi douemo apparecchiar a queſti armenti nel tempo del uerno luoghi marini, percioche ſi ſatiano meglio di bronchi e di herbe che naſcono tra eſſe, auegna che ſi paſcano aſſai bene intorno a fiumi, per li diletteuoli luoghi che ui ſono appreſſo, nondimeno i lor parti s'aiutano con l'acque tiepide, onde piu utilmente dimorano, doue l'acque piouane formano lagune tiepide. Nondimeno queſta generation d'armento ſoſtiene il

freddo, & puo ageuolmente uernare all'aria, al quale si dee però far guernimento o chiusura larga, accioche le pregne non sostenghino qualche danno. Le stalle son piu vtili lastricate di sasso, o di ghiaia, o d'arena, e alquanto chinate, accioche lo humore ne possa scolare, & uolte al Meriggio per i uenti freddi, a quali dee resister qualche chiusura.

Del domar i buoi. *Cap. XII.*

Alla fin di questo mese si hanno a domar i buoi di tre anni, percioche passati i cinque anni non si possono domar bene, ripugnando a ciò la durezza dell'età. Adunque come son presi, si debbono incontanente domare, i quali da prima quãdo son giouani si fanno piaceuoli & mansueti lisciandoli con la mano su per la schiena. Le stalle de buoi nouelli debbono essere alquãto piu larghe, si perche la stalla a quel modo uiene a esser piu accócia per loro, e si perch'essi essendo condotti fuori nõ riceuino qualche offesa. Et nella stalla ui si ficchino le stanghe per trauerso, alte da terra sette piedi, alle quali si leghino i buoi non domati. Et poi eleggi una bella giornata nella qual non sia tempesta ne altro disturbo, e mena i buoi alla stalla, i quali se fossero troppo malageuoli & strani, si deon mitigare, tenendoli legati, e senza mangiare un giorno e una notte. Et allhora accostandosi il bifolco con dolci lusinghe chiamandoli e porgendo lor cose da mangiare, nõ mica dal lato o di dietro, ma dalla fronte, brancichi lor dolcemente le nari o il dosso, lauandolo col uino in tal maniera che nõ ferisca col calcio o con le corna, il qual uitio preso nel cominciamento riterrà per l'auenire. Et allhora indolciti alquãto, frega loro la bocca e il palato col sale, e caccia loro un pezzo di focaccia di grasso salato, aspergendolo col uino su per le corna e per la gola, percioche a questo modo diuentano nel termine di tre giorni piaceuoli e mansueti, lasciando ogni loro asprezza. Alcuni gli congiungono insieme, e insegnano portar loro le piu leggieri cose, ma quel ch'è piu utile, se s'apparecchiano & ordinano ad arare si deono essercitar prima nella terra cauata, accioche la nuoua fatica non noccia a lor colli anchor teneri & molli. Ma il piu espedito modo è che si prenda il bue non domato, e si giunga con un'altro che sia forte & mansueto, il quale insegnandoli ageuolmente, lo costrignerà a far ciascun lauoro. Se poi che sarà domato si getterà a ghiacer nel solco, non si dee tor-

mentar con fuoco, ne con battitura, ma quando egli è in terra, si dee legar per i piedi, di modo che non possa andare, o star in pie, o pascere, & ciò fatto affannato dalla fame, & dalla sete, si rimarrà da cotal uitio.

De Caualli, delle Caualle, de Poledri, & dell'età loro. Cap. XIII.

DI questo mese s'ammettono gli stalloni bene ingrassati, & ben pasciuti alle Caualle nobili, le quali quando saranno pregne, si rimenino alle stalle. Nondimeno noi dobbiamo hauer cura a non metter sotto a ogni stallone un medesimo numero di caualle, ma considerando la qualità & la forza dello stallone, gli daremo piu & men numero di caualle, la qual cosa farà che gli stalloni uiueranno piu lungamente. Tuttauia al cauallo giouane & robusto, & di buona forma, non dobbiamo dar piu che dodici, o quindici caualle, a gli altri poi secondo la qualità delle forze loro. NELLO stallone, si debbon considerar quattro cose. La forma, il colore, il merito, & la bellezza. Quanto alla forma, eleggiamolo di grande & saldo corpo, d'altezza conueneuole al suo uigore, col fianco lunghissimo, con grande & ritonda groppa, & che habbia il petto largo, & squarciato, e tutto il corpo nodoso per la spessezza de muscoli, col pie secco & sodo, cõcauo d'unghia, & altamente calzato. Le parti delle bellezze son queste. ch'egli habbia il capo picciolo & secco, & quasi per uia di dire, habbia solamente la pelle su gli ossi. Gli orecchi sien piccioli & acuti, gli occhi grandi, le nari larghe, la chioma, & la coda lunga & l'unghie salde & di ferma rotondità. Questi sono i colori piu nobili, il baio, l'aureo, il bianchigno, il rosso, il morello, il ceruino, il giluo che è nel mezo tra il rosso, e il bianco, il uergato, il bianco, il macchiato, il bianchissimo, il nero, e il presso. Dopo i quali si pon nel secondo luogo, il uariato con bellezza di nero, o di bianco, o di baio misto, il canuto con qualunque altro colore, lo spiumoso, il macchiato, il morello, e il piu scuro. Ma ne gli stalloni debbiamo elegger i chiari, & d'un color solo, de gli altri non faremo stima, se perauentura la grandezza del pregio non riparasse al difetto del colore. Si considereranno parimente le cose medesime nelle Caualle, & masimamente ch'elle sien grandi, & lunghe di uentre, & di corpo; ma questo si dee osseruar ne gli ar-

menti delle caualle piu nobili. Che del rimanente l'altre si posson lasciar tutto l'anno con i caualli, accioche s'empiano. La natura delle caualle è questa, ch'esse partoriscono in termine di dodici mesi. Si dee auertir ne gli stalloni, che si tengano diuisi l'un dall'altro, accioche nõ si danneggino furiosamẽte fra loro. Dobbiamo a questi armenti apparecchiar pasture grassissime, nel tempo del uerno aperte, & nella state fredde & ombrose, & non però nate in cosi morbidi luoghi, che la fermezza delle unghie nõ senta qualche poco d'asprezza. Se la caualla non uuol star ferma al cauallo, fregandole la natura con la squilla trita, se le desterà la uoglia del coito. Le caualle pregne, non si sforzino, ne sostengano fame, ne freddo, & non dimorino in luogo stretto, accioche non si calchino l'una con l'altra. Oltre a ciò dobbiamo far coprir le caualle nobili de due anni l'uno, accioche infondino ne Puledri il uigor del puro & copioso latte loro. L'altre poi si cuoprono d'ogni tempo Lo stallone dee cominciar a montar di cinque anni: ma la femina è buona di due anni; percioche dopo i dieci anni, nasceranno i figliuoli tardi & da poco. I Poledri non si deon toccar con le mani; percioche lo continouo toccamento gli offende. Si difendano dal freddo quanto piu si potrà. Ne poledri si deon considerar secondo l'età loro, quei segni della lor bontà, de quali noi dicemmo fauellando de caualli, & delle caualle, & la destrezza, & la uiuacità loro ne daranno buon segno. Di questo mese si domano i poledri, che hanno passati i due anni. Si deon considerare in loro i capi lunghi, & musculosi, i granelli piccioli & pari, & tutte quelle altre cose, delle quali noi fauellamo, ragionando de padri loro. I costumi son questi, che essendo in riposo, si muouino con un cenno, o che essendo in furia, o in presto mouimento, si fermino ageuolmente. La consideration dell'età è questa. Quando il cauallo ha due anni & mezo, gli caggiono i denti di mezo di sopra, nel quarto anno, si mutano i canini, & fra il sesto anno, gli caggiono i mascellari di sopra, e nel sesto ragguaglia quei ch'egli mutò prima, & nel settimo si compiono tutti i denti Da indi innanzi non si comprende ageuolmẽte l'età del cauallo, ma a piu uecchi s'incominciano a incauar le tempie, a canutire le ciglia: e a sporger i denti in fuori. Di questo mese douemo castrar tutti gli animali di quattro piedi, e massimamente i caualli.

De Muli, & de gli Asini. *Cap. XIIII.*

S'ALCVNO si diletta di crear generation di Muli, dee eleg-
ger una caualla di gran corpo, con ossa dure & ferme, & di bella
forma, nella qual non ricerchi uelocità;ma forrezza. L'età con-
ueneuole a impregnarsi, sarà da i quattro,fino a dieci anni.Se l'A
sino ha in abomination di montar la caualla, mostratagli prima
l'Asina(fino che s'accenda a lussuria)se gli leui dinanzi; percio-
che incitato dalla libidine, non schiferà la caualla, & preso dal
diletto della sua schiatta, consentirà di congiugnersi con altre
generationi. Se l'asino infuriato mordesse le caualle che gli son
messe innanzi, si mitighi, affaticandolo alquanto. Nascono di
caualla & d'asino, o d'asino saluatico & di caualla. Ma di così fat
ti animali niuno è piu nobil di quello che nasce dell'asino. Ma gli
stalloni per far i muli son buoni, quando nascono di asino salua
tico & d'asina; percioche essi danno a futuri figliuoli la fortez-
za,& la destrezza ch'è in loro. Lo asino ch'è stallone, sia di que
sta forma, cioè di gran corpo,sodo & muscoloso,di strette & for
ti membra,di color nero, o morello, o rosso. Et s'egli harà nel
le ciglia, & ne gli orecchi i peli uariati di colore, farà per lo piu
i figliuoli di color uario. Lo stallone non si dee ammetter mi-
nor di tre anni, ne maggior di dieci. Quando la mula ha uno
anno, si dee leuar dalla madre, & cacciarla a pascere per le mon
tagne, accioche facendosi forte nella sua giouentù,impari a di-
spregiar la fatica.L'asinello picciolo è massimamente necessario
per la uilla, sì perch'egli sostien la fatica, & sì perche egli non
è punto negligente.

Dell'Api. *Cap. XV.*

DI questo mese spetialmente suol uenir male all'Api; per-
cioche mangiando elle bramosamente dopo il uerno, i fiori
del Titimalo, & dell'Olmo, che sono amari, & che sono i pri-
mi a nascere, si muoiono per scorenza di corpo, se non si soc-
corre tosto con qualche rimedio. Darai adunque loro granel-
la di melagranate trite nel uino amineo,o l'uua passa con la man
na nel uin garbo, o tutte le predette cose ben peste & cotte nel

uin garbo, le quai cose si ponghino cosi fredde in canaletti di legno. Inoltre si raffredda il ramerino cotto nell'acqua mulsa, & si pone il sugo in uno embrice. Ma se si uede ch'elle sieno horride, & pigre, & che stieno in silentio, & che spesso portino fuor delle cassette i corpi delle morte, infondi con cannelli fatti di canna, il mele mescolato con la poluere della galla, o cotto con le rose secche. Bisogna innanzi a ogni altra cosa, che tu leui con ferro ben tagliente, le parti guaste de fiali, o le cere che son uote, le quali lo sciamo ridotto per qualche caso a pochezza, non puo riempiere, alla qual cosa fare, si dee usar diligenza, accioche smouendo qualche parte de fiali, l'Api non abbandonino le case loro. All'Api nuoce spesso la sua felicità; percioche se l'anno è troppo abondante di fiori, mentre che esse si essercitano solamente a far il mele, non hanno punto uoglia di generare. La onde non riparando alla ristauratione, il popolo consumato dalla fatica s'estingue con la rouina di tutta la sua gente. Et però quando tu uedrai che il mele gocciola fuori per la continoua & gran mietitura de fiori, lasciati passar tre dì chiudi il foro, & non sostener ch'elle escano fuori, e a questo modo si daranno a generare. Hora intorno alle calendi di Aprile, si nettano le lor cassette, & si lieuano tutte le brutture che si fecero il uerno passato, e i uermini, & le tignuole, & i ragni, per i quali si guastano i fiali, e i farfalloni, i quali col loro sterco fanno nascere i uermini. E allora si affumino con lo sterco secco del bue, il quale è molto acconcio per lo bene; & per la salute dell'Api. La qual purgatione si faccia spesso fino all'autunno. Queste & cosi fatte altre cose che si son dette, si debbon fare, essendo tu sobrio, & guardandoti da bagni, & da i cibi agri, & da gli odori cattiui, & da ogni altra cosa insalata.

Delle

Delle Hore. *Cap. XVI.*

QVESTO mese corrisponde col mese d'Otttobre.

Hora	1.	pie	25.
Hora	2.	pie	15.
Hora	3.	pie	11.
Hora	4.	pie	8.
Hora	5.	pie	6.
Hora	6.	pie	5.
Hora	7.	pie	6.
Hora	8.	pie	8.
Hora	9.	pie	11.
Hora	10.	pie	15.
Hora	11.	pie	25

IL FINE DEL

QVARTO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO QVINTO.

APRILE.

Del seminar la Saggina, & della sua cura. *Cap. I.*

NEL mese d'Aprile, si dee seminar la Saggina nell'aie, le quali tu apparecchiasti già innanzi. Quella che si semina una uolta, dura dieci anni, di modo che si puo segar quattro, o sei uolte l'anno. Letamina il cãpo, ristora gli animali che son magri, & guarisce quegli che sono ammalati. Vna bifolca di Saggina, mantiene ogni anno tre caualli a bastãza. Ogni scodella del suo seme basta in cinque pie di larghezza, e in dieci di lunghezza. Ma poiche la saggina è gittata, bisogna coprirla co rastelli di legno; percioche il Sole la riarde tosto. Et poi che si è seminata, non bisogna toccar il luogo con ferro; ma fa di mestieri mondarla spesso dalla herba co rastelli di legno, accioche ella non affoghi la saggina anchor tenera. La sua prima mietitura si dee far tardi, accioche si sparga in terra qualche poco del suo seme; ma l'altre mietiture tu le potrai poi far tosto, & quando ti piacerà per darle a giumenti. Ma si dee dar la nuoua saggina con qualche ritegno; percioche'el

la enfia & genera molto ſangue. Adacqua ſpeſſo doue tu harai ſegato. E pochi dì dopo ch'ella harà cominciato a fruttare, lieuane tutte le herbe, & coſi la mieterai ſei uolte l'anno, & potrà durar dieci anni continoui.

Dell'inneſtar l'uliua. *Cap. II.*

HORA ne luoghi temperati s'inneſti l'uliua, la qual s'inneſta nella corteccia ſecondo l'uſanza de meli, ſi come s'è detto di ſopra; ma accioche tu inneſti nell'uliuaſtro, e accioche ſi prouegga che non naſca di nuouo dell'uliuo inneſtato l'infelice uliuaſtro, ſi farà a queſto modo. Poſti prima i branchi dell'uliuaſtro nella foſſa, nella quale noi diſponiamo d'inneſtare, riempieremo la foſſa, di maniera ch'ella ſia meza uota. E quando l'uliuaſtro ſarà appreſo, inneſteremo da pie, o che porremo & nutriremo il neſto, quaſi uicino a terra. Et poi ſecondo ch'egli andrà creſcendo, ui aggiugneremo della terra. E a queſto modo eſſendo la commeſſura aſcoſa nel profondo, qualunque coſa che taglia, o riarde, nõ terrà l'uliua ch'ella non pululi, la qual riterrà una aperta felicità nel rinaſcer dell'uliua, e un'occulta feracità di ualere per lo meſcolamẽto dell'uliuaſtro. Sono alcuni che inneſtano gli uliui nelle radici, & come ſono appigliati, gli diuellono con qualche parte delle radici, e gli traportano a uſanza delle altre piante. I Greci comandano che s'inneſtino gli uliui dall'Aprile per fino al Luglio, di modo che s'inneſtino tardi ne luoghi freddi, & toſto ne maturi. Si debbono hora ne luoghi freddiſsimi zappar le uigne innanzi a tredici del meſe, & porre a fine quel che s'era tralaſciato di Marzo. Inneſtiamo parimente le uiti. Si liberino ancho dal le herbe i ſemenzai che furon fatti innanzi, & ſi ſcalzino leggiermente. Hora ſeminiamo ne luoghi mezanamente ſecchi il miglio e il panico. Di queſto meſe ſi rompono i campi graſsi & le terre che tengono l'acque in collo, dopo i tredici, eſſendo già tutte le herbe nate, & non eſſendo anchora fermati i lor ſemi con la maturezza.

De gli Horti. *Cap. III.*

NELLA fin di queſto meſe, & quaſi finita la primauera, poſsiamo ſeminar i Cauoli che ſeruiranno per torſi; percioche le cime non ſon piu buone. Si ſemina hora l'appio ottimamente ne luoghi caldi & freddi in qualunque terra che tu uorrai, purche ui ſia

continouo humore, auegna che egli nasca ancho, se fia bisogno, ne luoghi secchi. E si semini quasi in tutti i mesi, comincinciando dalla primauera fino all'ultimo tempo dell'autunno. Di questa medesima generatione, è l'iposelino; ma è alquanto piu duro, & piu agro, & l'eliosilino; ma con foglie piu morbide, & col torso piu tenero, che nasce nelle lacune, e il petresemolo, & masimamente ne luoghi aspri. Le quali tutte cose possono hauer coloro che son diligenti. Tu farai l'appio maggiore, se mettendo in una pezzetta di tela tanto seme quanto tu potrai prender con tre dita, lo sotterrerai in picciola fossa; percioche a questo modo il germuglio di tutti i semi, abbracciandosi essi insieme, uscirà fuori in un capo solo. Si fanno crespi, se prima s'ammaccano i semi, o se nascēdo essi, si metta su le uanezze qualche cosa che pesi, o se nati che sono, si calcano co piedi. I semi piu uecchi dell'appio, piu tosto nascono, e i freschi, piu tardi. Semineremo di questo mese gli atriplici se gli potremo adacquare, & di Luglio, & di tutti gli altri mesi fino all'autunno. Ama d'esser satollo d'acqua. Incontanente ch'il seme è sparso, si dee sotterrare, & gli si debbon leuar ancho le herbe dattorno. Quando si semina bene, non ha bisogno d'esser trapiantato, nondimeno puo meglio crescere, se si pianta largo, & se s'aiuta col sugo del letame, & con l'acqua. Si dee tagliar sempre col ferro; percioche a questo modo non cessa mai di pululare. Si semina di questo tempo l'ocimo, si dice che nasce tosto, se incontanente che tu lo hai seminato lo bagni con acqua calda. Martiale afferma dell'ocimo una cosa marauigliosa, cioè che egli produca i fiori hora porporini, hora bianchi, & hora rosati, & che se si semina spesso, il suo seme si muta hora in serpillo, e hora in sisimbro. Di questo mese, si seminano anco i melloni, e i cocomeri, e i porri, & nel principio i cappari, e il serpillo, & porremo le piante della collocasia, & semineremo le lattughe, le bietole, le cipolle, e i coriandoli, & l'indiuia, che noi usiamo nel tempo della state, & le zucche, & la menta con la radice, o con la pianta.

Del Giuggiolo, & del suo gouerno. *Cap. IIII.*

Noi porremo ne luoghi caldi del mese d'Aprile il Giuggiolo, & ne fred di di Maggio, o di Giugno. Ama i luoghi caldi & aperti. Si seminano co noccioli, col tronco, & con la pianta. Cresce molto tardi. Ma se tu lo porrai con la pianta, si dee far piu tosto di Marzo in terra humida, & molle, Se tu lo semini co noccioli, si metta-

no i noccioli in una fossa larga un palmo con le cime all'ingiù & & ui si metta di sotto e di sopra letame e cenere,e la nouella pianta si rimondi con le mani dalle herbe che le nascono intorno. Et quando ella sarà grossa come un dito,si traspianti in luogo ben lauorato,o in fossa. Ama la terra non troppo grassa, ma uicina alla sottile e all'asciutta. Le fa prò nel tempo del uerno,che se le ammōti intorno al pedale un mucchio di pietre, il qual poi si lieui la state. Se quest'arboro è infermo, raso di sotto con una striggbia di ferro,si farà sano, o ueramente se tu gli metterai da pie nelle radici qualche poco di letame di bue. Le giuggiole ricolte mature, si serbano in uaso lungo di terra cotta, impiastrato, e riposto in luogo asciutto,o ueramēte essendo ricolte fresche,tu le spruzzerai col uin uecchio,& nõ diuenterãno crespe. Si serbano ancho co lor rami tagliati,o rinuolte nelle lor frondi e appiccate.

Delle frutte de gli altri mesi. *Cap. V.*

DI questo mese si pongono ancho ne luoghi temperati le melagrane con quel modo che si è detto, e s'innestano, percioche intorno alle Calendi di Maggio, il persico si puo inocchiare all'usanza che s'impiastra il fico, si come noi dicemmo quando si fauellò de nesti. Di questo mese s'innesta ne luoghi caldi il cedro,si come noi ricordammo di sopra. Ora s'ordinano ne luoghi caldi le ficaie, osseruando quel tanto che noi habbiam detto di sopra. E hora dobbiamo innestar ancho il fico nel legno,o sotto la corteccia,come ho comandato innanzi, e inocchiarlo ne luoghi secchi, & hora si dee por la pianta delle palme,che noi chiamiamo Cefalone,ne luoghi caldi & aperti. Potremo ancho innestar il sorbo in se medesimo,nel cotogno e nella spinalba.

Dell'olio e del uino uiolato. *Cap. VI.*

METTI tante oncie di uiole in altrettante libbre d'olio quante tu uorrai, e lasciale stare all'aria 40. dì. Come le uiole son purgate si che elle non habbian punto della rugiada,mettine cinque libbre in dieci sestarii di uin uecchio, e dopo 30. dì mescola con dieci pesi di mele.

De gli armenti. *Cap. VII.*

I VITELLI soglion nascer di questo mese, le cui madri s'aiutano con l'abbondanza della pastura, accioche possino esser bastanti alla fatica e al lattare. Si dia a uitelli il miglio arrostito e imbagnato col latte, secondo il costume del saluiato. Ora ne luoghi caldi si tosino le pecore, e si segnino di questo mese i parti serotini. Ora è la prima & la piu importante copritura de montoni, accioche si possano hauer di uerno gli agnelli gia maturi.

Dell'api. *Cap. VIII.*

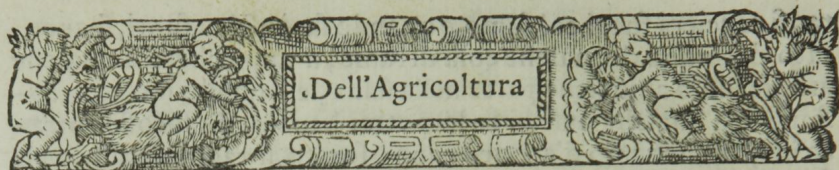
CERCHEREMO di questo mese l'api ne luoghi aperti, ma l'api dimostrano ch'i luoghi son buoni per farui il mele, s'elle essendo folte ui si pascano intorno alle fontane, ma se ue ne saranno poche, non ui si potrà far nulla utilmente, ma se elle uanno folte all'acqua, potremo trouar ageuolmente oue sieno i lor sciami. Et primieramente uederemo quanto elle sieno o uicine o lontane, se portando cõ noi un uasello pien di cinapro liquido, osserueremo le fontane e l'acque uicine, percioche tingendo una festuca col cinapro, toccheremo con essa il dosso dell'api che beono & poi staremo fermi. Se quelle che noi haremo imbrattate torneranno tosto, conosceremo che le stanze loro son presso, ma se uerranno tardi, faremo giudicio dall'indugio della ritornata loro, della lontananza de luoghi loro. Tu potrai andare ageuolmẽte a quelle che son uicine, ma a quelle che son di lungi farai in questa maniera. Taglia un bocciuolo di canna e leuane i suoi nodi di dentro, e fendila dall'un de lati, & mettiui un poco di mele o di sapa, & poi mettila presso alla fontana. Quando l'api ui si saranno adunate intorno, e che tirate all'odore, saranno entrate nel bocciuol della canna, chiudi il buco del bocciuolo col dito, & lascia ne uscir una sola, & seguila ouunque ella fugge, percioche ella ti mostrerà in parte la stanza loro, e quando tu comincierai a non uederla piu, lasciane uscir del bocciuolo un'altra e seguitala, e a questo modo lasciandole andar l'una dopo l'altra, ti condurrano fino allo sciamo. Alcuni mettono presso all'acqua un uaso picciolo con un poco di mele, del qual quando l'ape gusta l'acqua, ritornando alla pastura comune, cõduce seco l'altre, la cui frequenza crescendo, e notando tu l'andare e il ritornar loro, le potrai seguir fino a gli sciami. Ma se lo sciamo fosse ascoso in qualche grot

ta, ſi caccierà fuori col fumo, e quando ſarà uſcito fuori, ſpauentato dal ſuono di qualche coſa di rame, ſi appiccherà a qualche arbuſcello o a qualche parte nella ſelua, e a queſto modo accoſtandogli qualche uaſello tu lo potrai hauere. Et ſe foſſe entrato in qualche ramo d'arboro cauo e forato, ſi tagli il ramo con la ſega di ſotto e di ſopra, & coperto con una ueſte netta, ſi potrà portar uia e metter tra le caſſette. Si mette lor mẽte la mattina, accioche ſi poſſa hauer tempo a ſeguitarle in tutto il dì, perche finita l'opera la ſera, non ritornano il piu delle uolte all'acqua. I uaſi ne quali elle ſi debbon riceuere, ſi freghino con l'appiaſtro o con altre herbe ſoaue, ſpruzzate di mele. Ma ſe ſarà il tempo della primauera, e ſi pongano le caſſette coſi ſpruzatẽ di mele intorno alle fonti ne luoghi oue ſia frequenza d'api, ue ne condurranno moltitudine per loro medeſime, ſe ſi potranno però guardar e difender da i ladri. Di queſto meſe ſi come ancho ho detto di ſopra ſi debbon nettar le caſſette dalle brutture, e ammazzar i farfalloni, i quali uengono in gran quantità, quando la malua fioriſce, e i quali noi inganneremo in queſta maniera. Noi metteremo un uaſo di rame lungo e ſtretto, colà ſu la ſera tra le caſſette dell'api, nel cui fondo ponendo un lume acceſo, i farfalloni ui ſi aduneranno, e uoleranno intorno al lume acceſo, e per la ſtrettezza del uaſo per la uicinità del luogo ſaranno coſtretti a morire.

Delle hore. *Cap. IX.*

LE hore di queſto meſe s'agguagliano a quelle del Settembre a queſto modo.

Hora	1.	piedi	24.
Hora	2.	piedi	23.
Hora	3.	piedi	10.
Hora	4.	piedi	7.
Hora	5.	piedi	5.
Hora	6.	piedi	4.
Hora	7.	piedi	5.
Hora	8.	piedi	7.
Hora	9.	piedi	10.
Hora	10.	piedi	14.
Hora	11.	piedi	24.

IL FINE DEL QVINTO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO SESTO.

MAGGIO.

Del panico, del miglio, de seminati che fioriscono, e di segar il fieno. Cap. I.

I MAGGIO noi semineremo ne luoghi freddi e humidi il panico e il miglio, secondo l'uso che noi dicemmo. Hora, quasi tutte quelle cose che son seminate fioriscono, e il cultiuator non le dee toccare. Fioriscono a questo modo. Il formento, l'orzo, e tutte quelle biade che sono di un sol seme, fioriscono otto dì, & poi hauendo messo giù il fiore, si fanno grandi in quaranta dì, fin che si maturano. Ma quelle che son di seme doppio come la faua, il pisello e gli altri legumi, fioriscono in quaranta dì e insiememente crescono. Di questo mese si seghino i fieni ne luoghi secchi, ne caldi o ne marini, prima che si secchino. Ma se saranno bagnati dalle pioggie, non si hanno a riuolgere sozzopra, se prima non si asciuga di sopra.

De

De sermenti che si debbon lasciar alla uite nouella, e dello spampinar l'altre uiti. *Cap. II.*

DOBEIAMO hora considerar i sermenti della uite nouella, ch'ella ha prodotti,& glie ne lasceremo pochi,e saldi,e la fermeremo con qualche sostegno, fin che si indurischano i branchi che ella produsse. Ne si lascino alla uiticella ritagliata e pululante piu di due o di tre capi,e si leghino accioche non sien danneggiati da uenti.Ho detto che se le lascino tre capi, accioche ue ne rimanga qualch'uno,quando i uenti gli consumassero , se tu ne hauessi lasciati però pochi nel prin cipio.Di questo mese è cõueneuole spãpanare,ma allhora lo spampinare è buono , quando stringendosi i rami teneri con le dita,crepano senza difficultà di colui che gli coglie. Questa cosa fa l'uue piu grasse, e amettendo il sole al corpo loro, si maturano assai piu tosto.

Del rompere, e dell'aprire i campi nuoui. *Cap. III.*

HORA parimente si rompino i cãpi grassi e herbosi, ma se tu uorrai aprire i cãpi inculti, dei cõsiderar se sono humidi o secchi o se son uestiti di selue,di gramigna,di arbuscelli,o di felcie. Se sarà humido , si secchi per ogni uia col far fosse per le quali scoli lo humore. Ma qual sieno le fosse aperte si sa per ogniuno , le cieche poi si fanno in questa maniera,si fanno per lo cãpo i solchi a trauerso d'altezza di tre piedi, e poi si riempiono quasi fino al mezo di pietre minute o di ghiaia,e di sopra s'agguaglia cõ la terra che noi cauammo prima,ma i capi delle fosse riescano tutti in una fossa larga,alla quale esse scorrano alla china , percioche a questo modo si scolerà lo humore,e i uiottoli e gli spatii del cãpo non si perderanno.Ma se non si hauessero pietre,si cuoprano di sermẽti, di strame o di qualũque altro uirgulto.Ma s'il luogo fosse boschiuo,diuelti o lasciati gli arbori radi , si lauori il campo . Ma s'egli fosse sassoso , ridotte le pietre in mucchio da gli habitatori,si farà netto e forte . Il giunco , la gramigna & la felce si uincono con l'arare spesso . Ma la felcie si potrà cõsumar in poco tempo , se seminandoui tu faua o lupini,la taglierai con la falce,poi che saranno nati e cresciuti.

Di coprir le uiti, & gli arbori, & del tagliar le selue, di zappar i semenzai, di potar gl'uliui, e di rouesciar i lupini. Cap. IIII.

DI questo mese si conuengon coprir gli arbori & le uiti che furono scalzate. Si possono ancho tagliar le selue quãdo son fronzute per farne legnami. Il modo del tagliar è questo, che il buon lauorator tagli nella selua ch'è folta lo spatio di cento piedi per ogni uerso, & nella mezana un terzo meno. Hora si zappano assiduamente, & ne luoghi freddi & piouosi si potano gli oliui, & si rade loro il musco. Et se alcuno harà seminato lupini per letamar il campo, hora è tempo di rouesciargli sozzopra con l'aratro.

De gli horti. Cap. V.

HORA è tempo conueneuole di lauorar profondamente gli spatii o le uanezze de gli horti, oue si hanno a porre il seguẽte autunno i semi o le piante. Si semina ancho ottimamente l'appio, si come si disse di sopra, e si pianta il coriandolo, i melloni, le zucche, il cardo, e le radici, e la ruta. Si traspiantano ancho i porri per dar loro spirito con l'adacquargli.

Delle Mele. Cap. VI.

COMINCIANO hora a fiorir ne luoghi caldi le melagrane. Se adunque si sotterrerà un ramo col fiore (come dice Martiale) intorno all'arboro chiuso in una pentola, e si leghi a un palo si ch'egli nõ possa sfuggire, farà nel tempo dell'autunno la melagrana grãde come la pentola. Si puo ancho di questo mese impiastrar il persico ne luoghi caldi, e ne freddi s'innesta il cedro, & si osseruino quegli ammaestramẽti che noi dicemmo di sopra. E hora ne luoghi freddi piãteremo il Giuggiolo, e innesteremo il fico. Et in questo mese s'ordina e s'assetta ancho la piãta della palma.

De gli armenti, & del castrar i buoi. Cap. VII.

SI debbono hora castrar i uitelli come dice Magone, essendo di tenera età. Stringendo loro i granelli cõ una bacchetta fessa, & a poco a poco ben rotti si risoluono, ma egli comanda che si faccia a Luna scema nel tempo della primauera o dell'autunno. Altri legato il uitello nel trauaglio, prendono loro con due righe di stagno fatte in modo di forbici, i nerui che i greci chiamano κρε-

pascinge. I quai nerui presi, e distesi i granelli gli tagliano con un ferro, e gli recidono di maniera che essi lasciano che si accosti qualche poco d'essi granelli a capi de lor nerui, la qual cosa uieta che nõ esca fuori gran copia di sangue, e ancho nõ lascia che i uitelli, leuato loro il uigor uirile, s'inuilischano affatto. Ne si dee ammetter quel che fanno molti altri, che incontanente castrati gli fanno montare, percioche si sa chiaramente ch'essi generano, ma si muoiono per lo scorrimẽto del sangue. La ferita della castratura si salda con cenere di sermenti e cõ spuma d'argento. Il castrato s'astenga dal bere e mangi poco, e ne tre giorni seguenti se gli dieno le cime tenere de gli arbori, e i uirgulti morbidi, e le cime delle herbe uerdi, ma la rugiada o l'acqua del fiume gli è piu dolce. Dopo i tre dì si dee ugner diligẽtemente la ferita con pece liquida, mescolata con cenere e cõ un poco d'olio. Ma per l'esperienze che uennero poi si trouò miglior modo di castrare, percioche legato e disteso il uitello in terra, gli si rinchiudono i granelli in una pelle stretta, e premendogli con una riga di legno, gli si tagliano, o con la accetta rouente, o con l'ascia, o ueramente (e fa meglio) con un ferro fatto per questo a somiglianza di coltello, percioche a questo modo, il taglio ardẽte del ferro si calca e s'aggraua intorno alla riga, e con un colpo solo si scorcia e abbreuia il lungo dolor per beneficio della prestezza, e incese e incotte le uene e la pelle, la cicatrice quasi nata con la ferita si difende dal flusso del sangue.

Del tosar le pecore. Cap. VIII.

Si tosano di questo mese le pecore ne luoghi temperati, e poi ch'elle son tose si ungono con questa medicina. Togli sugo di lupini cotti, feccia di uin uecchio e morchia, tãto dell'uno quanto dell'altro, e mescola insieme, e ridotto ogni cosa in un corpo medica le pecore. Et passati tre dì si tuffino nell'acqua al lido del mare, s'egli ui fosse uicino, ma se le pasture fossero molto fra terra, si laueranno le pecore cõ acqua piouana cotta cõ un poco di sale, perciò gouernato il bestiame nel predetto modo, si dice che in tutto l'anno non diuenta mai rognoso, & produce le lane morbide e lunghe.

Del far il cascio. Cap. IX.

Di questo mese appiglieremo il cascio col caglio del latte puro, o di agnello o di capretto, o con la pellicina de uentrigli depolli

o co fiori de cardi ſaluatichi, o col latte del fico, al quale ſi dee ſco lar tutto il ſiero, accioche ſi coſtrigna con la ſoppreſſa, e poi che ſi comincierà a aſſodare, ſi põga in luogo oſcuro & freddo, e ſop preſſato che ſia ſi lieui la ſoppreſſa, et ſi dee ſpruzzar cõ ſal trito, e aſſodate le forme e fatto piu duro, ſi ſoppreſsi e calchi piu forte mente, e dopo alquanti giorni eſſendo gia le forme aſſodate, s'or dinino ſu per i graticci per modo che l'una non tocchi l'altra. Il luogo ſia chiuſo e rimoſſo da uenti, accioche ritegna la ſua tenerezza e la ſua graſſezza. I uitii del caſcio ſon queſti, cioè s'egli è ſecco o foracchiato, la qual coſa auerrà quando ſarà poco premu to, o che riceuerà troppo ſale, o che ſarà riarſo dal caldo del ſole. Sono alcuni che quando forano il caſcio freſco, peſtano i pinocchi uerdi, e meſcolati col latte il rappigliano. Alcuni lo congelano col Thimo trito e ſpeſſo colato. Tu gli potrai dar ogni ſapor che tu uorrai, aggiungendoui quella coſa, o di pepe, o di altro che tu deſideri.

Dell'Api. Cap. X.

Di queſto meſe cominciano a creſcer gli ſciami, e nell'ultime parti de fiali naſcono alcune api alquanto maggiori, lequali alcucuni ſtimano che ſieno i Re, ma i Greci le chiamano Oeſtri, & comandano che s'ammazzino, percioche interrompono la pace de gli ſciami che ſi ſtanno in ripoſo. Hora ſi hanno i farfalloni in abbondanza, i quali noi potremo eſtinguer nella maniera ch'io diſsi di ſopra.

De pauimenti e de palchi. Cap. XI.

Hora intorno alla fine di queſto meſe, ſi mettono i pauimen ti ſu palchi, i quali ne paeſi freddi e doue ſon le brine, ſi guaſtano per lo ghiaccio. Ma ſe piacerà altrui, diſtenderemo due mani di tauole per trauerſo e per lungo, e poi ui porremo ſu o paglia o felcie, e l'agguaglieremo con un ſaſſo che ſia groſſo tanto che ſi poſſa tener con la mano, e poi ui diſtenderemo ſu materia compoſta di calcina, di teſti rotti, di ghiaia e di creta bianca, e l'aſſoderemo bene, battendola ſpeſſo cõ un mazzo. Et poi innan zi che quella materia ſi ſecchi, aggiugneremo il Bipiede di due dita, il quale habbia da tutti i lati, i ſuoi canaletti, di maniera che i canali del Bipiede i quali ſi debbono congiugnere tra

loro, s'empiano di calcina uiua intrisa con olio, & con la congiuntion loro si cuopra tutta la sopradetta materia; percioche come la materia sia tutta secca, diuenterà tutta d'un corpo & non getterà punto di humore. Et poi ui mettiamo sopra testi rotti alti sei dita, & gli battiamo spesso con le uerghe, accioche non si fendino, & ciò fatto ui mettiamo i tasselli, o i quadri, o le tauolette di marmo, come ne torna meglio. Et questa cosi fatta compositione, non è mai offesa da cosa ueruna.

Del far i mattoni. *Cap. XII.*

Di questo mese si debbon fare i mattoni di terra bianca, o di creta, o di terra rossa; percioche quegli che si fanno la state per la feruenza del Sole si seccano nella corteccia di fuori, & di dentro restano humidi: onde auiene che essi poi si fendono. Si fanno a questo modo. Purgata la creta da ogni asprezza & da ogni bruttura con diligenza, si macera mescolata con la paglia lungamente, & si preme nelle forme del mattone. Et poi si lascia seccare, & si uolta spesso al Sole. I mattoni uogliono esser due pie di lunghezza, un di larghezza, & quattro oncie d'altezza.

Del Rosato. *Cap. XIII.*

Metti cinque libbre di rose purgate il dì innanzi, in una libbra, & otto oncie di uin uecchio, & poi passato un mese, ui si aggiungano dieci libbre di mele schiumat o, & usa.

Dell'olio di Giglio. *Cap. XIIII.*

Metti in ogni libbra d'olio dieci Gigli in un uaso di uetro, & appiccalo all'aria per quaranta dì.

Dell'olio rosato. *Cap. XV.*

Metti in ogni libbra d'olio una oncia di rose nette & purgate, & appiccalo al Sole, & alla Luna per sette dì.

Del mel rosato. *Cap. XVI.*

Mescola con ogni sestario di sugo di rose purgate & nette una libbra di mele, & appiccalo al Sole per quaranta dì.

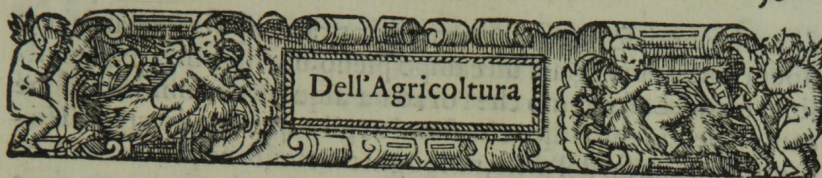
Del serbar le rose fresche. *Cap.* XVII.

Tu serberai le rose non aperte anchora, chiudendole in una canna uerde che sia nel suo cannaio, lasciando che la sua fessura che tu gli hai fatta di nuouo, si chiuda & saldi, & quando tu uorrai hauer le rose fresche, taglia la canna. Alcuni ponendo le boccie in una pentola nuoua beu coperta, le sotterrano all'aria, & le serbano.

Delle Hore. *Cap.* XIII.

Nelle misure delle hore Maggio s'accorda con Agosto.

Hora	1.	pie	22.
Hora	2.	pie	12.
Hora	3.	pie	8.
Hora	4.	pie	5.
Hora	5.	pie	3.
Hora	6.	pie	2.
Hora	7.	pie	3.
Hora	8.	pie	5.
Hora	9.	pie	8.
Hora	10.	pie	12.
Hora	11.	pie	22.

IL FINE DEL SESTO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO SETTIMO.

GIVGNO.

Dell'apparecchiamento dell'Aia. *Cap.* I.

I GIVGNO s'apparecchia l'aia per tibbiare, & ſi dee primieramente rader la terra, & poi arata leggiermente, ſi dee agguagliar con paglia meſcolata di morchia; percioche queſta coſa difende i formenti da topi & dalle formiche, ſi dee poi aſſodar con un ſaſſo rotondo, o con qualche pezzo di colonna, riuoltandolo ſu per l'aia, & poi ſi ſecchi per lo Sole. Alcuni poi che hanno nettata l'aia, la bagnano d'acqua, & ui mettono dentro il beſtiame minuto, accioche l'aſſodino con le pedate caminando, & poi aſpettano che ſi ſecchi.

Delle mietiture. *Cap.* II.

HORA ſi comincia primieramente a mieter l'orzo, la qual coſa ſi dee finire innanzi che le granella delle ſpighe troppo ſecche caggiano in terra; Percioche eſse non ſon ueſtite di corteccie, o

di pelli come il formento. Vn metitor pratico potrà segar in una opera cinque moggia d'un campo pieno, un mezano tre, e un'ultimo meno. Lascieremo che l'orzo sia alquanto ammontato ne campi; percioche si dice che stando egli a quel modo cresce. Hora intorno alla fin del mese, ne luoghi marini, & ne piu caldi e secchi, si taglia il formento, il qual tu conoscerai esser acconcio a questo, quando tu uedrai la moltitudine, e il popolo delle spighe quasi a un certo modo rosseggiando, esser gialla. Vna parte della Francia usa di mieter a questo modo, che è breue, & senza affaticar gli huomini s'adopera un bue solo in tutto il ricolto; Si fa un carro su due ruote picciole, la quadrata superficie del quale si guernisce di tauole, le quali piegandosi dal lato di fuori, rendono lo spatio di sopra alquanto piu largo. E dalla parte dinanzi del carro, le tauole son piu corte. Quiui si mettono per ordine alcuni dentelli alla misura delle spighe, & di sopra ritorti alquanto. dalla parte di dietro del carro si formano due timoni cortissimi come due pertiche di carrette, fra quali si pone un bue col giogo riuolto col capo uerso la carretta: il qual sia mansueto, & che non faccia piu oltre di quel che uuole il mietitore. Quando adunque costui comincia a spigner la carretta per lo grano, tutte le spighe prese da dẽticelli s'ãmucchiano nella carretta rotte, & lasciate fuori le paglie, hora mettendone, & hora leuandone il bifolco che uà dietro al carro, & cosi per breue spatio di tempo, andando, & ritornando poche uolte, si compie di mietere ogni cosa. Et questo modo è utile ne luoghi campestri, & uguali, & a coloro, i quali non hanno bisogno della paglia.

Del rompere i campi, del zappar le uigne, & di ricor la ueccia e il fien greco. Cap. IIII.

Hora ne luoghi freddissimi si faranno quelle cose che si tralasciarono del mese di Maggio; percioche noi romperemo i campi nelle parti herbose & gelate. Ricorremo la ueccia, & segheremo il fien greco per pasto de gli animali. Di questo mese si deon mieter ne luoghi freddi i legumi, & serberemo bene le lenti ricolte & mescolate con la cenere, o messe ne Dogli, o ne salsumi incontanente ingessati. Et hora si coglie la faua, & si dee porre sgusciata & rinfrescata innanzi che apparisca la Luna; pcioche a questo modo i Gorgogli non le daranno noia. Di questo mese si ricoglie il Lupino, & cosi piacendo, si lieui incontanente dalla'aia;

ma

ma ſi dee ripor ne granai di lungi da ogni humore; e a queſto modo ſi ſerba lungamente, e maſsimamente ſe i granai foſſero ſpeſſo tocchi dal fumo.

De gli Horti. *Cap. IIII.*

Di queſto meſe noi ſemineremo colà intorno al Solſtitio, il Cauolo, il quale noi trapianteremo nel principio d'Agoſto, in luogo d'acqua, o bagnato dalle prime pioggie del meſe. Potremo ancho ſeminar ottimamente l'Appio, le Bietole, le radici, le Lattughe, e il Coriandolo, ſe l'adacquaremo.

Delle Mele. *Cap. V.*

Si potrà ancho di queſto meſe, ſi come noi dicemmo di ſopra, chiuder un ramo di melagranata in un uaſo di terra cotta, accioche il frutto naſca di quella grandezza. Et ſi poſſono anco di queſto tempo diradar le pere & le mele ſe i rami ne ſon troppo carichi, leuandone quelle che ſon cattiue, accioche il ſugo, il qual ſenza pro potrebbe eſſer conſumato da queſte, ſi riuolga a quelle che ſon migliori. Queſto meſe potremo ne luoghi freddi ſeminar il Giuggiolo. Hora ſi debbono caprificare i fichi, ſi come noi dicemmo, quando ſi fauellò di loro. Alcuni l'inneſtano ancho di queſto meſe. S'ingemma il perſico ne luoghi freddi, & ſi caua la dianta intorno intorno. Si fanno di queſto meſe, o di Luglio i neſti nelle mele, i quali ſi chiamano impiaſtramento. Et ſi fa conueneuolmente in quegli arbori che hanno il ſugo graſſo tra il legno & la corteccia, come ne fichi, nell'oliue, e in ſomiglianti, come dice Martiale, & ancho nel perſico, & ſi fa a queſto modo. Segna due dita per ogni uerſo, ſi che ſi ponga in mezo una gemma de rami nuoui, netti & fertili, la qual appaia che ſenza alcun dubbio habbia a far bene, & poi leuale ſottilmente la corteccia con un ferro acutiſsimo; di maniera che non ſi offenda la gemma. Torremo parimente di quell'arboro medeſimo, nel qual noi uorremo ineſtare, inſieme con la gemma l'impiaſtro, in luogo tuttauia netto e fertile. Allora ui ſi ſtringe conueneuolmente, & coſi calcato, ſi coſtrigne intorno alla gemma con alcuni legami; di modo ch'il germuglio non patiſca danno, & coſi fattamente che egli poſto, riempia il luogo ou'era la prima gemma. La qual coſa compiuta, imbratta di ſopra di loto, & laſcia la gēma libera. Et

ſega i rami di ſopra dell'arboro e gli ſterpi, & come ſaranno paſſati uentiun dì, ſciolti i legami, tu trouerai la gemma del ſeme foreſtiero eſſer marauiglioſamente trapaſſata nelle membra dell'arboro foreſtiero.

De gli armenti, & della lor caſtratura, & del caſcio, & del toſar le pecore Cap. VI.

Di queſto meſe ſi caſtrano ottimamente (ſi come s'è detto di ſopra) i uitelli. Facciamo ancho giuſtamente il caſcio, & toſiamo le pecore ne paeſi freddi.

Dell'Api, delle lor caſſette, & di molte altre coſe Cap. VII.

Di queſto meſe ſi caſtreranno le caſſette delle Api, le quali noi conoſceremo per piu ſegni eſſer buone per mietere, & per cauarne il mele; percioche ſe le caſſette ſon piene, noi udiamo un ſottil mormorio dell'Api; percioche quando i fiali non ſon pieni rimbombano, come fanno gli edifici uoti. La onde quando il mormorio dell'Api è grãde & roco, noi poſsiamo conoſcere che non è tempo da mietere i fiali. Inoltre quando l'Api diſturbano unitamente i fuchi che ſono Api piu grandi, cacciandoli delle caſe & delle ſedi loro, danno ſegno che il mele è maturo. Le caſſette ſi caſtrano all'alba quando l'Api ſi ſtanno ocioſe, & fredde, & che nõ ſon moleſtate dal caldo. Si affumano col galbano, & con lo ſterco ſecco di bue, poſto ſopra i carboni acceſi in un uaſo. La cui forma ſia fatta a queſto modo, ch'egli habbia la bocca ſtretta, per la quale eſca il fumo, onde partendoſi l'Api, il mele ſi poſſa tagliare. Si dee laſciar loro di queſto tempo la quinta parte de fiali per paſtura de gli ſciami. Et ſi leuino delle caſſette i fiali che ſon marci & cattiui. Et hora facciamo i meli, adunando i fiali in un uaſo mondiſsimo, & ſpremendoli con diligenza. Ma innanzi che noi gli ſpremiamo, taglieremo uia le parti corrotte de fiali & che hanno dentro l'Api naſcenti; percioche eſsi danno al mele ſapor cattiuo. Il mel nuouo ſi dee tener alquanti dì ne uaſi ſcoperti, & ſi dee ſchiumar di ſopra, fin tanto che raffreddato il ſuo caldo, bolla come fa il moſto. Il mele piu nobile ſarà quello che uſcirà ſcolandoſi per ſe medeſimo inanzi che ſi ſpriema la ſeconda uolta. Facciamo ancho di queſto meſe la cera, la quale, poſti i fiali ben triti in un uaſo di rame pien d'acqua bollente, ſi mollifica,

& poi disfatta, ſi mette in altri uaſi ſenz'acqua, & ſi riduce in forme. Hora il guardiano dee intentamẽte guardare ch'i nuoui ſciami intorno alla fin del meſe non eſcano fuori; percioche l'api nuoue eſſendo uagabonde per la lor giouentù, ſe non ſi ha lor cura, ſi fuggono. Quelle che eſcono, dimorano ſu l'entrata delle caſſette due giorni, o tre, & però ſi deon riceuere in altre nuoue caſſette. Il Guardiano dee cuſtodirle ſu le otto & le noue hore; percioche da indi innnanzi non ſon molto uſate di fuggirſi, o d'andarſene, auegna che alcune non dubitino di uſcire, & di partirſi incontanente. I ſegni della futura fuga ſon queſti. Due o tre dì innanzi alla partita loro, mormorano & tumultuano grandemente. La qual coſa, poi che l'accorto guardiano mettendo l'orecchie al buco harà manifeſtamente compreſa, dourà prouedere ſollecitamente. Sogliono ancho far queſti ſegni quando elle ſon per combattere, la pugna delle quali ſi acquieta con la poluere, o con lo ſpruzzamento dell'acqua mulſa. Et per riparar alla concordia dell'origine loro dolcemente s'affanno inſieme. Ma quando le ſchiere coſi acquetate fra loro s'appiccano a qualche ramo o a qualunque altro luogo, s'elle penderanno in un mucchio aggomitolate inſieme come una poppa, tu potrai conoſcere che fra loro non è ſe non un ſolo Re, o che ueramente elle hanno fatto pace. Ma ſe elle alla ſembianza d'un popolo ſaranno aggomitolate inſieme e pendenti in più parti, moſtreranno ch'elle ſono in diſcordia, & che tra loro ſon tanti Re, quanto ſaranno le poppe che tu uedrai. Et doue tu uedrai i mucchi folti dell'api, cerca i Re dell'api con la mano unta con ſugo di meliſphillo, o d'appio. Eſsi ſon maggiori & piu lunghi che tutte l'altre api, & con le gãbe diritte, & con le penne non molto grandi, di bel colore, & netti, & leggieri, & ſenza pelo, da un capello in fuori ch'eſsi hãno nel corpo, lo quale eſsi nondimeno non uſano per ferire. Alcuni altri ſon foſchi & hirſuti, i quali biſogna ammazzare & laſciar il piu bello, il quale ſe andrà ſpeſſo uagando con gli ſciami, ſi ſerbi tagliandogli l'ali; percioche quando il Re ſtà fermo neſſuna ſi parte. Ma ſe non naſce ſciamo alcuno, poſsiamo por la quantità del l'api che ſono in due, o in tre caſſette, in una ſola, & ſpruzzate le api con dolce liquor di mele, le terremo chiuſe tre dì, dando lor mele da mangiar, & laſciãdo loro aperti gli ſpiragli piccioli. Ma ſe tu uorrai riempier la caſſetta di moltitudine, la qual per qualche influenza di male ſia rimaſa uota, conſidera nell'altre che ſono abondanti le cere de fiali, & l'ultime parti oue ſon l'api naſcenti,

&doue tu trouerai ſegno che naſca qualche Re nuouo, taglialo con tutta la ſua generatione, & mettilo nella caſſetta ch'è ſcema. Il ſegno del Re futuro è queſto. Tra tutti gli altri fori che hanno le naſcéti, ue ne appariſce uno maggior de gli altri, e piu lungo, a ſomiglianza d'una poppa. Ma ſi deon traſportare, allhora che eſſendo roſsi i coperchi, & maturi per naſcere ſi sforzano di cauar fuori il capo; percioche ſe tu le traſporterai non eſſendo mature, ſi morranno. Ma ſe lo ſciamo ſi leuerà ſubito, gli ſi farà paura con ſtrepito di bacini, o con qualche altro ſtromento di terra, e allora ritornerà alla caſſetta, o che s'appiccherà a qualche ramo uicino, & quindi ſi metta con le mani, o con la cazza in uaſo nuouo bagnato di mele, & di herbe uſate, & eſſendoſi riposata in quel luogo, ſi metta la ſera fra gli altri.

De pauimenti & de mattoni. *Cap. VIII.*

FAREMO ancho di queſto meſe i pauimenti allo ſcoperto, e mattoni ſecondo il modo che noi dicemmo.

Come ſi fa la pruoua de frutti che debbon naſcere. Cap. IX.

I GRECI affermano che gli Egittii fanno la pruoua del ricolto che dee uenir la ſeguente ſtate di qualunque generation di ſemi in queſta maniera. Fanno di queſto meſe una picciola aia in luogo ben lauorato & humido, & ui pongono per i ſuoi ſpatii diuiſi, tutti i ſemi del formento & de legumi, E poi nel naſcimento della canicola, laqual preſſo a Romani uien a uenti di Luglio, ueggono qual ſeme di quegli ſia riarſo da quella ſtella, & qual d'eſsi reſti ſenz'offeſa. E laſciano ſtar quegli, & procurano quegli altri; percioche la ſtella col giouare all'un ſeme & col nuocere all'altro dà ſegno altrui di buono, o di mal ſoceſſo nell'anno futuro in qualunque generation di ſemi.

Dell'olio di Camamilla. *Cap. X.*

PORRAI per ciaſcuna libbra d'olio, una oncia della meza parte del giallo della herba della Camamilla che fioriſce, gittando uia le foglie bianche, & tien al Sole per quaranta dì.

Dell'uua melata. *Cap. XI.*

Noi ricogliamo l'uue saluatiche quando fioriscono, senza ru giada, & le mettiamo al sole, accioche non ui resti punto di humo re, & accioche il fior si secchi meglio per scuoterlo. Et poi lo sce- gliamo con un criuello cosi spesso che non caggiano le granella, ma il fiore. Et serbiamo questo nel mele. Et quando ui sarà stato trenta dì, lo temperiamo in quel modo, col quale s'usa di tempe rare il rosato.

Dell'alica. *Cap. XII.*

Tu legherai in fascetti l'orzo mezo maturo, il quale habbia anchora alquanto del uerde, & poi lo seccherai nel forno accio- che la macina lo possa frangere ageuolmente & metti in un mog gio un poco di sale mentre che si macina, & serba.

Delle hore. *Cap. XIII.*

Il Giugno & il Luglio hanno le hore tra loro agguagliate.

Hora	1.	pie	22.
Hora	2.	pie	12.
Hora	3.	pie	8.
Hora	4.	pie	5.
Hora	5.	pie	3.
Hora	6.	pie	2.
Hora	7.	pie	3.
Hora	8.	pie	5.
Hora	9.	pie	8.
Hora	10.	pie	12.
Hora	11.	pie	22.

IL FINE DEL

SETTIMO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO OTTAVO.

LVGLIO.

Del romper i campi un'altra uolta, della mietitura del grano, del diueller i bronchi & le felci, e del coprir gli arbori nouelli. Cap. I.

EL mese di Luglio, i campi che furono arati di Aprile, si rompono un'altra uolta intorno alle calende. Hora ne luoghi temperati si compie di mietere il grano, secondo il modo che si è detto di sopra. Et si diuellono ottimamente ne campi saluatichi, gli arbori e i bronchi quādo la Luna scema, tagliando & abbruciando le radici. Di questo mese gli arbori che stettero in pie nella mietitura, tagliate le biade, si debbono auallar di terra per lo troppo riardimento del sole. Con una opera sola si aualleranno uenti arbori de maggiori. Et hora si posson la mattina & la sera quando il caldo è cessato zappar le uiti nouelle & ridur le zolle in poluere riuolgendo la gramigna sozzopra. Et di questo mese potrai diuellere ultimamente innanzi a di canicolari la felcie & la carice.

De gli horti. *Cap. II.*

Noi feminiamo ancho di questo mese le cipolle, ne luoghi humidi e freddi, e le radici, & l'atriplice se lo posʃiamo adacquare, e l'ocimo e la malua, e le bietole, & la lattuga, e i porri per adacquare. Seminiamo ancho di questo mese in luogo acquidoso i nauoni e le rape nella terra putrida e soluta ne molta spessa. S'allegrano de luoghi humidi e de campi. Ma il nauone nasce migliore in terra secca, e hauente piu del sottile e del pendente, e del sabbionoso. La proprietà del luogo muta l'uno e l'altro seme nella natura dell'uno e dell'altro, percioche le rape seminate in altro terreno p lo spatio di due anni diuentano nauoni, e il nauone seminato parimente in altro luogo diuenta rapa. Ricercano il suolo ben lauorato, letamato & sommosso, la qual cosa fa prò non solamente a loro, ma ancho alle biade le quali ui si seminano quello anno medesimo. Quattro staia di rape e cinque di nauoni, bastano a una bifolca di terra. Se saranno folte, diradile alquanto, accioche l'altre prendano piu uigore. Et accioche le semenze sien maggiori, diuelta la rapa, e mondatala da tutte le foglie, se le tagli di sotto il torso alla grossezza d'un mezo dito. Et poi fatta una fossa in terra, la potrai sotterrare otto dita in fondo, e gettataui sopra la terra e calcata bene, nasceranno grandi.

Delle frutte. *Cap. III.*

Si puo far ancho di questo mese l'impiastragione, si come io ho detto di sopra. Et i peri e i meli innestati di questo tempo ne luoghi humidi si son rappresi, e io lo ho prouato. Et di questo mese si debbon diradar le mele e le pere serotine (si come io dissi) le quali con la lor troppa fertilità atterrauano i rami, essendouene di corrotte & di guaste, accioche noi riuolgiamo il sugo dell'arboro al nutrimento delle migliori. Et a me uiene a mẽte hauer piantato gia di questo mese ne luoghi freddi & acquidosi, il tallo del cedro, e aiutato ogni dì dall'acqua, esser nato, sodisfacendo felicemente al mio desiderio. Si puo di questo mese ne luoghi humidi ingemmare il fico, e innestar il cedro, e a mezo il mese zappare intorno intorno la pianta della palma. Et hora ne luoghi temperati si posson ricorre le mandorle mature.

De gli armenti. *Cap.* IIII.

In questo tempo si fanno coprir le uacche da tori, percioche questo modo si uiene a compire il parto di dieci mesi nel tempo della primauera, & è cosa certa, che poi che elle si sono ingrassate nel tempo della primauera, desiderano lasciuamente i congiugnimenti carnali. Columella afferma che xv. uacche posson bastare a un toro, & che si dee hauer cura che elle per la troppa grassezza nõ si possano impregnare. E si posson sommetter a tori ogni anno, se ne luoghi oue elle dimorano sarà pastura abbondante, ma se ue ne fosse carestia, si deon far empiere un'anno si & un no, e masimamente se le medesime uacche s'adoperano a qualche altro seruigio. Si eleggono di questo mese i montoni bianchissimi, e si deono amettcr quegli che hanno la lana morbida, ne quali si dee considerar non solamente la bianchezza del corpo, ma ancho la lingua, la quale se sarà macchiata, farà ancho i figliuoli di diuersi colori. Del bianco suol nascer per lo piu generation d'altro colore, ma del fosco (si come dice Columella) non puo mai nascer animal bianco. Eleggeremo il montone alto, & di uentre lungo e coperto di lana bianca, con lunghissima coda, e con folti peli, con fronte larga, con granelli grandi, & di prima età, il quale puo utilmente fruttare fino a gli otto anni. La femina che si sottomette dee essere di due anni, & è buona fino a cinque anni e compie nel settimo. Si dee elegger di gran corpo, di lunghi e morbidissimi peli, & con uentre lanoso e lungo. Ma si dee hauer cura in questa generation d'animali, che essi habbiano abbõdanza di pastura, e che si satol ino di lungi da pruni, percioche offendono il corpo e lasciano la lana su bronchi. Si debbono ammetter di Luglio, accioche i figliuoli che nasceranno, si facciano da qualche cosa innanzi che uenga il uerno. Aristotele afferma, che se tu uuoi hauer molti maschi, che tu elegga nel tempo del montare di asciutti ne quali tragga il uento da Settentrione, e che tu mandi a pascer le greggi incontra a quel uento. Et che se tu uuoi generar femine, che tu prenda i uenti dall'Ostro, e incontra quegli le mandi alla pastura, & che le madri s'impregnano a quel modo per rifar il numero delle morte & dell'inferme. Quelle che nõ uagliono si uendano nel tempo dell'autunno, accioche essendo deboli e inferme, il freddo del uerno non le consumi. Alcuni tengono i montoni due mesi innanzi in guardia, accioche la lunga dimora del piacere, accresca piu lor la fiamma della libidine. E alcuni

cuni permettono che essi montino senz'altro riguardo, per hauer frutto in tutto il tempo dell'anno.

Del diradicar la gramigna. Cap. V.

Di questo mese, quando il Sole è nel Cancro, & che la Luna è nella sesta del Capricorno, affermano i Greci che la gramigna diradicata non rimette piu le barbe. Inoltre se si faranno le zappe di Cipreo, e si tingano col sangue di becco, & dopo che saranno state nella fornace, si temperino nõ con acqua, ma col medesimo sangue, dicono che la gramigna tagliata con quel ferro si estingue & non rinasce piu.

Del uino scillitico. Cap. VI.

Di questo mese noi facciamo il uino scillitico a questo modo. Noi secchiamo all'ombra la scilla colta o ne monti, o ne luoghi marini quando nasce la canicola. Et poi ch'ella è secca, ne mettiamo una libbra in una anfora di uino, leuate prima le foglie souerchie, le quali circondano la sua parte di sotto Alcuni appiccano a un filo le spoglie & i uelami di fuori & l'attuffano nel uino, & non le mescolando con la feccia, poi che son passati quaranta dì, le lieuan uia. Questa generation di uino è buono alla tosse, purga il uentre, disfà la flemma, fa prò a chi patisce il mal della milza, accresce il uedere, & fa buono stomaco per smaltire.

Dell'acqua melata. Cap. VII.

Prendi l'acqua pura della fontana, quando cominciano a entrare i dì canicolari, & mescola in tre sestari d'acqua un sestario di mele non schiumato. Et poi partito diligentemente ne catini, fa che cinque hore continoue sia dimenato da seruidori per lo catino. Et poi metti all'aria per quaranta giorni & per quaranta notti.

Dell'aceto scillitico. Cap. VIII.

Prendi la squilla bianca cruda, & gettato uia cioche è duro di fuori e di dentro, taglia minutamente quel ch'è tenero nel mezo alla quantità di una libbra e sei oncie, & mettilo in dodici

sestari di aceto fortissimo. Et poi fa ch'il uaso segnato stia al sole quaranta dì, dopo i quali gettata uia la squilla scola fuor l'aceto con diligenza, e metti in uaso bene impeciato. Vn'altro aceto molto conueneuole & buono alla digestione e alla sanità. Metti in un uaso otto dramme di squilla in trenta sestari d'aceto, con una oncia di pepe, & con un poco di menta & di casia, & usa lo passato qualche tempo.

Della Senapa. *Cap. IX.*

RIDVCI in poluere il seme della senapa alla misura d'un sestario & mezo, e mescola con cinque libbre di mele, con una libbra di olio spagnuolo, e con un sestario di aceto forte, & trito insieme ogni cosa adopera.

Delle hore. *Cap. X.*

LA libbra cōpose le misure delle hore di Giugno e di Luglio.

Hora	1.	pie	22.
Hora	2.	pie	12.
Hora	3.	pie	8.
Hora	4.	pie	5.
Hora	5.	pie	3.
Hora	6.	pie	2.
Hora	7.	pie	3.
Hora	8.	pie	5.
Hora	9.	pie	8.
Hora	10.	pie	12.
Hora	11.	pie	22.

IL FINE DEL

OTTAVO LIBRO.

DI PALLADIO

RVTILIO EMILIANO

HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO NONO.

AGOSTO.

Dell'arar i campi sottili, dell'apparecchiar la uendemmia, & del gouernar le uigne ne luoghi freddi. Cap. I.

SI COMINCIA quasi nel fin d'Agosto, e intorno al principio di Settembre a lauorar il campo piano, humido & sottile. Et hora ne luoghi marittimi lo huomo è forzato a metter in ordine la uendemmia. Et di questo mese si rõpono ne luoghi freddissimi le zolle nelle uigne.

Come si rifaccia la uigna debole. Cap. II.

DI questo tempo se la terra della uigna è sottile & che la uigna medesima sia miserabile & debole, spargi tre o quattro moggia di lupini per bifolca & poi ricuopri e rompi le zolle. Et poi che i lupini saranno nati, riuoltagli sozzopra, e faranno buon letame alla uigna, percioche nelle uigne il letame non è conueneuole, perch'egli da al uino cattiuo sapore.

Dello ſpampanar & adombrar le uiti, & dello eſtirpar la felce & le herbaccie. *Cap. III.*

Hora ne luoghi freddi ſi ſpampina l'uua, & ne luoghi caldi e ſecchi ſi ricuopre, accioche ella non ſi riarda per la potenza del ſole, ſe però la pochezza della uigna, o l'ageuolezza de gli operai lo permette. Et di queſto meſe poſsiamo ancho diueller la felce e le herbaccie.

Dell'abbruciar le paſture. *Cap. IIII.*

Hora ſi debbono abbruciar le paſture, accioche ſi uieti che i bronchi & gli ſterpi non creſcano coſi toſto alla loro altezza, e accioche abbruciato quel che ui è di riarſo, ſocceda in luogo loro piu lietamente qualche altra coſa di nuouo.

De gli horti. *Cap. V.*

Nella fin di queſto meſe, ſi deon ſeminar ne luoghi ſecchi la rapa e il nauone, con quel modo che ſi è detto di ſopra. Et nella fin di queſto meſe ne luoghi piu ſecchi ſi ſeminano le radici, per uſarle, poi nel tempo del uerno. Amano terra graſſa, ſoluta, & ben lauorata come ancho la rapa. Rifuggono il tufo & la ghiaia. S'allegrano quando non è buon tempo. Si debbon ſeminar ne gli ſpatii grandi & uangati bene. Le migliori naſcono nell'arena. Si debbon ſeminar dopo la nuoua pioggia, ſe perauentura non ſi poſſono adacquare. Si dee incontanente coprir col ſarchiello quel che ſi è ſeminato. Due ſeſtari o quattro di ſeme (come uogliono alcuni) empiono la bifolca. Non uoglion letame, ma ſi da loro la paglia, percioche per lo letame ſi fanno fungoſe. Diuentano ancho piu diletteuoli al guſto, ſe tu l'adacqui ſpeſſo con l'acqua ſalſa. Si ſtima che quelle radici ſien femine, le quali ſon meno forti, che hanno le foglie piu larghe e piu lieui, e che uagamēte ſon uerdi, & noi dobbiamo ricorre il ſeme di queſte. Si giudica che elle ſi poſſano far maggiori, ſe leuate lor tutte le foglie e meſſo il fuſto in terra ſottile, ſi copriranno ſpeſſo con la terra. Se tu uuoi di forti farle dolci, macera il ſeme un dì e una notte nel mele, o nella ſapa. Si ſa manifeſtamente ch'il rafano è nemico delle uiti come il cauolo, percioche ſe ſi ſeminano loro intorno, per la diſcordante lor natura ſi rifuggono. Semineremo ancho le paſtinache.

Delle frutte. *Cap. VI.*

S'IMPIASTRANO ancho gli arbuſcelli, Inoltre di queſto tẽpo s'inneſta il pero, e ne luoghi acquidoſi l'arboro del cedro.

Dell'Api. *Cap. VII.*

DI queſto meſe le Veſpe danno noia alle caſſette dell'Api, le quali noi dobbiamo ammazzare. Et hora ſi compiono quelle coſe che noi tralaſciammo il Luglio paſſato.

Del trouar l'acqua. *Cap. VIII.*

HORA, ſe tu non hai acqua, dei cercarla a queſto modo. Tu guarderai l'Oriente ugualmente chinato col mento alla terra innanzi che il Sol ſi leui, & doue tu uedrai leuarſi l'aere creſpo in ſottil nuuola, e ſpargerſi quaſi come rugiada, farai un ſegno a qualche bronco, o a qualche arboro che ui ſia uicino; percioche è coſa chiara che ne luoghi ſecchi, oue ſia queſto, ui s'aſconde l'acqua. Ma biſogna che tu conſideri la generation della terra, accio che tu poſſa far giudicio dell'abondanza, o della pochezza dell'acqua. La Creta crea le uene ſottili, & di nõ molto buon ſapore. Il ſabbion ſoluto, le dà ſottili, non ſoaui, limaccioſe, & profonde. La terra nera renderà aſſai riſudamenti & non grandi, d'acqua raccolta dalle pioue, & da licori del uerno; ma di eccellente ſapore. La ghiaia dà le uene mezane & incerte; ma di grandiſsima ſoauità. Il ſabbion maſchio, l'arena, e il carbonchio, le dà certe, e in molta copia. Quelle che ſi truouano nel ſaſſo roſſo ſon buone, e in abondanza; ma ſi dee prouedere, poi che ſi ſon trouate, ch'elle non ſi rifuggano per le rouine de ſaſsi. Sotto le radici de monti & nelle pietre uiue ſi truouano l'acque abondeuoli, fredde, & ſane; ma ne luogh cãpeſtri, ſalate, tiepide, e il piu delle uolte non dolci, il ſapor delle quali ſe ſarà buono, ſappia ch'il ſuo principio uerrà quindi ſotterra da monti. Ma l'acque delle fontane che ſon nel mezo de campi delle montagne, ſaranno ſoaui, ſe ſi cuoprono di ſopra con arbuſcelli che ui facciano ombra. Son parimente ſegni da trouar l'acqua (a quali noi dobbiamo allora dar fede, quando in quel luogo non ui ſia laguna, o che non ui permane, o ui ſieda per uſo humor alcuno) il giũco ſottile, il ſalcio ſaluatico, il pioppio, la canna, l'ellera, & tutte l'altre coſe che ſi generano

di humor acquidoso. Nel luogo adunque oue tu trouerai i predetti segni, si caui per larghezza tre piedi, & cinque per altezza, e uicino al tramontar del Sole, si metta bocconi un uaso puro di rame, o di piombo, unto di dentro nel fondo della fossa, e fatto un graticcio sopra la fossa, di uerghe, & di frondi, ui si ponga sopra terra, & poi si chiuda & ricuopra tutto lo spatio. Il dì seguente, aperto il luogo, se si trouerà il uaso sudato, non dubitar che non ui habbia dell'acqua. Inoltre se si pone nel modo medesimo un uasello di terra non cotta; ma secca & si cuopra, il dì seguente se la uena dell'acqua sarà uicina, trouerai il uaso disfatto per lo humor riceuuto. Et se ui si porrà un panno di lana coperto, come si è detto, si che egli ricoglia tanto humore, ch'il dì seguente sudi, o mandi fuori acqua quando si sprieme, darà testimonio d'acqua abondante. Inoltre se ui si porrà una lucerna piena d'olio & accesa, & ch'il dì seguente si truoui spenta, auanzandoui l'olio & lo stoppino, sarà segno che ui sarà copia d'acqua: Et se parimente tu farai fuoco in quel luogo, & che la terra uaporata mandi fuori fumo humido & nebbioso, tu potrai conoscer che ui sarà acqua. Trouate adunque queste cose, tu potrai per certo & saldo conoscimento di segni, cauar il pozzo, & cercar il capo dell'acqua, & se son piu capi raccorli insieme: nondimeno si debbon cercar l'acque sotto le radici de monti nella parte uolta al Settentrione: percioch'elle in cotai luoghi son migliori, & ui nascono in maggior abondanza,

De Pozzi. *Cap. IX.*

MA nel cauar i pozzi, si dee hauer cura al pericolo de cauatori; percioche la terra per lo piu manda fuori allume, zolfo, & bitume, le quai cose esalano fuori lo spirito pestilente, il quale entrando nel uaso tormenta l'anima, se non si rimedia col fuggir tosto. Prima adunque che si discenda in cosi fatti luoghi ponui una lucerna accesa, la quale se non si spegne, non temer di pericolo alcuno Ma s'ella si spegne, tu dei guardarti da quel luogo mortifero. Ma se l'acqua non si potrà trouar in altro luogo, caueremo il pozzo dalla destra, o dalla sinistra fino al liuello dell'acqua, & aperti dall'un capo, & dall'altro due fori quasi come due narici, lauoreremo di dentro; percioche lo spirito nociuo uscirà fuori, la qual cosa fatta, si murino i lati del pozzo. Si dee cauar il pozzo di larghezza di sette, o di otto piedi per ogni uerso, accioche col

murarlo,si conduca di sopra a due piedi. Il qual lauoro si inspessi con uette e con stanghe di legno,e si faccia di tufo, o di selcie. Se l'acqua sarà limacciosa,o fangosa,si faccia buona col sale. Ma se mentre che si caua il pozzo la terra cade, o perche si rilassi, o perch'ella sia troppo humida,mettiui intorno intorno tauole diritte & attrauersa con puntelli che le sostengano, accioche la rouina non ricoprisse i cauatori.

Del prouar l'acqua. *Cap. X.*

PROVERAI l'acqua nuoua a questo modo. Mettila in un uaso netto di rame,& s'ella non ui lascerà la macchia, si tenga per buona. Et se bollita in uaso di rame non lascia arena, o fango nel fondo,sarà utile. Et se ui si cuocon dentro ageuolmente i legumi, o se sarà di color chiaro,& senza musco,o altra bruttura. Ma i pozzi che sono in alto,perforata la terra per fino al fondo dell'acqua,possono riuscir in cambio di fontane, se la natura della ualle da pie ui consente.

De gli Acquedotti. *Cap. XI.*

QVANDO si dee condur l'acqua, si mena per condotti murati, per cannoncelli di piombo, per canali di legno, o per doccioni di terra. Se si condurrà per condotto murato, si dee saldar il canale, accioche l'acqua non possa uscir per le fessure, la grandezza del quale si dee fare alla proportion dell'acqua. Ma se l'acqua uerrà per piano in sessanta, o in cento piedi, si dichina la fa fabrica a poco a poco per mezo pie, accioche l'acqua possa hauer forza di correre. Ma se ui si interponesse alcun monte, o che noi condurremo l'acqua per le sue costiere, o che noi pareggieremo le cauerne al capo dell'acqua, per le quali poi si uada con l'edificio. Ma se ui si interponesse qualche ualle, si dirizzino pilastri, o archi tanto alti alla proportione, quanto è la altezza del luogo doue si toglie l'acqua,o che si mette per cannoncelli di piombo,& passando per sotterra della ualle, si faccia salir colà doue piu piacerà. Ma piu saluteuole & utilmente si mena per doccioni di terra cotta grossi due dita, i quali sieno dall'un de lati appuntati, di modo che l'uno possa entrar nell'altro

per un palmo almeno, le cui congiunture si debbon poi stuccar dentro con calcina uiua distemperata con olio. Ma innanzi che ui si uolga il corso dell'acqua, ui si dee metter dentro fauilla di fuoco mescolata con qualche liquore, accioche si possano incollar i doccioni, se hauessero alcun difetto. L'ultimo modo è di menarla con cannoni di piombo, iquali rendono l'acque nociue, percioche del piombo trito si fa la biacca, la qual nuoce a corpi humani. Si deõ parimente far con diligenza i ricetti dell'acque, accioche la uena pouera risponda abondeuolmente.

Della misura & del peso de doccioni. Cap. XII.

LA misura de cannoni di piombo sia questa. Quegli da cento di dieci piedi, uogliono mille e ducento libbre. Quegli da ottanta ne uogliono nouecento e sessanta. Quegli da cinquanta pur di dieci piedi, ne uogliono seicento. Quegli da quaranta ne uogliono quattrocento e ottanta. Quegli da trenta, ne uogliono trecento e sessanta. Quegli da uenti di peso di quaranta, ne uogliono nouantasei.

Dell'agresto melato. Cap. XIII.

METTI in sei sestari di sugo acerbo d'uua, due sestari di mel trito & pesto bene, & lascia cuocere al Sole per quaranta dì.

Delle Hore. Cap. XIIII.

L'ugual corso del Sole pareggia l'Agosto col Maggio.

Hora	1	piedi	23
Hora	2	piedi	13
Hora	3	piedi	9
Hora	4	piedi	6
Hora	5	piedi	4
Hora	6	piedi	3
Hora	7	piedi	4
Hora	8	piedi	6
Hora	9	piedi	9
Hora	10	piedi	13
Hora	11	piedi	23

IL FINE DEL NONO LIBRO.

Dell'Agri-

Dell'Agricoltura

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO DECIMO.

SETTEMBRE.

Dell'arar la terza uolta i campi grassi, dell'empiere i sottili, & del letamare. *Cap. I.*

DEL mese di Settembre s'arerà la terza uolta il campo grasso & ch'è usato a tener l'acqua in collo, auegna che quando l'anno è humido, si possa ancho arar la terza uolta, prima che hora. Et di questo tempo si semina e si torna ad arar di nuouo quel campo humido, piano, & sottile che noi dicemmo che si doueua arar prima del mese d'Agosto. I luoghi sottili & che son posti alla china, si debbono arar al presente, & seminar incontanente intorno all'equinottio. Si debbono ancho letamar i campi: ma ne colli piu spesso, & ne campi piu rado, a Luna scema, la qual cosa osseruandosi nocerà alle herbe. Afferma Columella che a una bifolca bastano uētiquattro barelle di letame, & nel piano uentotto. Et si debbe in quel dì medesimo distender tanto letame quanto piu si potrà, accioche seccandosi, non giouasse poi punto. Si letama ancho in ogni tempo di uerno; ma se non si potesse leta-

mar a ſuoi tempi per qualche accidente, ſpargi con la mano al-l'uſanza de ſemi la poluere dello ſterco, o di quel di capra innanzi che tu ſemini, & riuolgi la terra col ſarchiello. Et il letamar troppo in un tempo medeſimo non fa pro, ma poco & ſpeſſo. Il campo acquidoſo ricerca piu letame, & il ſecco meno. Ma ſe non ui è copia di letame, ſeruirà per letame, ſe ne luoghi ſabbionoſi tu ſpargerai creta, o argilla, o ne cretoſi & troppo ſpeſsi, ſabbione; percioche ſi fa pro alle biade, & rende le uigne belliſsime; percioche il letame ſuol corrompere nelle uigne il ſapor del uino.

Del ſeminar il formento, & il farro ne luoghi freddi, & ombroſi. Cap. II.

Di queſto meſe ſi ſeminerà ne luoghi uliginoſi, o ſottili, o freddi, o ombroſi, il formento, e il farro, intorno all'equinottio, quando è buon tempo, accioche le radici del formento s'appiglino, innanzi che uenga il uerno.

Del rimedio dello humor ſalſo, delle miſure dè ſemi, & di diuerſi rimedi che appartengono alla ſeminagione. Cap. III.

La terra ſuol mandar fuori humor ſalſo che ammazza le biade. Quando queſto auiene, biſogna ſpargerui ſterco di colombo, o foglie di cipreſſo, e ararle, accioche ſi meſcolino con la terra. Ma il miglior di tutti i rimedi ſarà, ſe lo humor che nuoce ſcolerà fuori per lo ſolco dell'acqua. Semineremo in una bifolca di un mezano campo, cinque moggia di grano, & altrettanto di farro; percioche il campo graſſo ne torrà quattro. Se tu ueſtirai il moggio col qual ſi ſemina, con la pelle della Hiena, & che tu ui laſci ſtar dentro alquanto il ſeme che ſi dee ſeminare, s'afferma che i ſeminati faranno bene. Oltre a ciò, perche alcuni animali ſotterra, ſegando le radici, ammazzano il piu delle uolte i formenti, farà pro ſe ſi bagneranno per una notte i ſemi che ſi hanno da ſeminare, col ſugo della herba che ſi chiama Sedo, meſcolato con l'acqua, o ſe ſi macerano nel ſugo del cocomero ſaluatico meſcolato con acqua, & ben trite le ſue radici. Alcuni altri quando ſi aueggono che le lor biade ſoſtengono queſto male, bagnano nel principio che uiene il male gli aratri, e i ſolchi, con la morchia, & con l'acqua predetta.

Del seminac l'orzo Canterino. Cap. IIII.

Hora si semina nel terren sottile l'orzo Canterino, cinque moggia per bifolca, & dopo questo lascia ch'i campi si riposino, se perauentura tu non dai lo del letame.

Del seminar i Lupini. Cap. V.

Di questo tempo, e ancho alquanto piu tosto, si semina il Lupino in qualunque generation di terra, & ancho nella cruda; al qual farà pro che si semini innanzi che cominci il freddo. Non nasce nel campo limaccioso, & rifugge la creta. Ama la terra sottile & rossa. Bastano dieci moggia per bifolca.

Del seminar il Pisello. Cap. VI.

Nel fin di questo mese semineremo il Pisello. Si diletta di terra facile & soluta, di luogo tiepido, & d'aria humida. Basta spargere tre moggia, o quattro per bifolca.

Del seminar il Sisamo, & del romper i campi per seminar la Saggina. Cap. VII.

Hora si semina il sisamo, in terren putrido, o nell'arene grasse, o nella terra ammontata. Basteranno per ogni bifolca quattro, o sei sestari. Alla fin di questo mese, romperemo la prima uolta i campi, ne quali si dee seminar la Saggina.

Della ueccia, del fien greco, & del seminar il farro. Cap. VIII.

Hora si semina la prima uolta la ueccia, e il fien greco per pasto de gli animali. Si cōpie la bifolca con sette moggia di ueccia, & con altrettante di fien greco. Si semina ancho il farro nel luogo sterile letamato. Spargiamo ancho dieci moggia d'orzo Canterino per bifolca intorno all'equinottio, accioche s'appigli innanzi al uerno. Se tu uorrai che si pasturi spesso, la sua pastura durerà fino al mese di Maggio; ma se tu uorrai ricoglierne il seme, durerà fino alle Calendi di Marzo, da indi in là, si dee guardar dal bestiame.

Del ſeminar il Lupino. *Cap. IX.*

Di queſto meſe ſi ſemina a tredici il Lupino, accioche i luoghi magri s'ingraſsino. Et poi ch'egli è creſciuto, ſi riuolge ſozzopra col uomero, accioche eſſendo tagliato s'infracidi.

Del formar i prati nouelli, & di rifar i uecchi *Cap. X.*

Hora noi poſsiamo, coſi piacendo, formar i prati nuoui. Se noi poſsiamo elegger il luogo, lo torremo graſſo, rugiadoſo, piano, leggiermente inchinato, o ualle di queſta maniera che l'acqua non ui prorompa incontanente, o che ella non ui ſi fermi lungamente. Si puo formar il prato, ſe s'adacqua, in terreno ſoluto & ſottile. Si dee adunque rimondar il luogo di queſto tempo, & liberarlo da tutti gli impedimenti, e dalle herbe piu ſalde, & piu larghe, & dalle fratte. Et poi quando che ſarà ſtato lauorato ſpeſſo, & riſoluto bene col molto ararlo, leuatine i ſaſsi, & rotte le zolle, ſi letami con letame freſco a Luna creſcente, & ſi guardi dal calpeſtio de gli animali, & maſsimamente quando pioue, accioche le pedate lor calcãdo il terreno, nõ lo faceſſero diſuguale. Ma s'il muſco offendeſſe & copriſſe i prati uecchi, ſi dee radere, & netto per tutto ui ſi ſparga il ſeme del fieno, & quel che fa pro per ammazzar il muſco, ui ſi ſparga ſpeſſo di cenere. Ma s'il luogo foſſe ſterile per gli herbacci, per la poca cura, & per la uecchiezza, ſi ari, & ſi appiani di nuouo un'altra uolta; percioche egli è conueneuole arar piu uolte i prati ſterili. Ma ne prati nuoui noi poſsiamo ſeminar le rape, & finita la lor ricolta, faremo il reſtante che noi dicemmo. Nondimeno noi ſpargeremo dopo queſto la ueccia meſcolata col ſeme del fieno. Non ſi debbe adacquare innanzi che il ſuolo ſi faccia duro, accioche la forza della acqua corrente, non corrompa la ſua corteccia non anchora aſſodata.

Della Vendemmia *Cap. XI.*

Si dee di queſto meſe far la uendemmia ne luoghi tiepidi & marini, & ne freddi ſi dee apparecchiare. Nell'impeciare i Dogli ſi terrà queſto modo. Ch'il Doglio di 200. cõgi, s'impeci cõ dodici

libbre di pece, e poi si faccia quel meno che lo huomo puo stimar a suo giudicio. Si conosce il tempo della uendemmia. Se spremuta l'uua, i fiocini che son dentro ne gli acini cioè le granella, saranno fosche, & alcune di loro nere, la qual cosa auiene dalla lor natural maturezza. Coloro che son piu diligenti, mescolano una libbra d'ottima cera in dieci libbre di pece, la qual fa prò all'odore, e al sapore, percioche addolcendo morbidamente la pece, nõ sostiene ch'ella per lo freddo si spezzi. Nondimeno si dee cercar col gusto, se la pece è dolce, percioche spesse uolte i uini per la sua amarezza si guastano.

Del mietere il miglio, e il panico, & del seminar i fagiuoli per mangiare, & dell'uccellare. Cap. XII.

HORA si mietono in certi luoghi il panico e il miglio. Si semina ancho il fagiuolo per mangiare. E hora si mettono in punto le ragne, la ciuetta, & tutti gli altri stromenti per uccellare, intorno alle Calendi di Ottobre.

De gli horti. Cap. XIII.

SI semina ancho di questo mese il papauero ne luoghi secchi e caldi, e si puo ancho seminar con l'altre herbe. Si dice ch'egli produce utilmente doue s'abbruciano arbuscelli e sarmenti. Di questo tempo, tu potrai seminar utilmente il cauolo, per traspor lo poi nel principio di Nouẽbre, del qual si possa hauer la cima, di uerno, & nella primauera. Si puo ancho zappar tre piedi in fondo, & letamar a Luna scema, ogni spatio dell'horto che tu uuoi seminar nel tempo della seguente primauera. Nel fin del mese noi semineremo il thimo, ma egli nasce meglio con le piante, auegna ch'egli possa ancho far bene col seme. Ama il campo aperto, magro e marino. Hora tu seminerai intorno all'equinottio l'origano. Ama d'esser letamato & adacquato fin tanto ch'egli s'appigli. Desidera luoghi aspri & sassosi. Ne di medesimi si semina il capparo & si distẽde largo, se il suo sugo nuoce alla terra. Si dee adunque seminar si che egli non uada piu innanzi in terren secco e sottile, attorniandolo con fossato, o con pariete di loto. Persequita le herbe per se medesimo. Fiorisce la state. Si secca nell'occaso delle uirgilie. Nell'ultimo di questo mese si semina ottimamente il Git. Et semineremo ancho il Nasturcio & l'aneto, ne luoghi

temperati e caldi e le radici ne luoghi secchi,& le pastinache, e il cerfoglio intorno alle calendi di Ottobre, le lattughe, le bietole, il coriandolo, e ne primi di la rapa e i nauoni.

Delle frutte. *Cap.* *XIIII.*

Noi semineremo del mese di Settembre intorno alle Calendi d'Ottobre, o di Febraio, i tuberi co suoi germugli, o co noccioli, la cui tenera fanciullezza si dee nutrir con ogni diligenza. Si prenda la pianta diuelta con le radici. S'imbratti cõ lo sterco del bue & col loto. Si metta in terra grassa & sommossa bene, e sotto si mettano conche marine e alga. Si sotterri per la maggior parte. Alcuni poi che hanno scosse le granella de pomi e seccate al sole, ne pongono nel tempo dell'autunno tre insieme, nella terra grassa e quasi come criuellata, le quali tre granella, si dice che diuentano un rampollo solo, il qual si dee aiutar con l'adacquarlo spesso, e col zapparlo cosi leggiermente, che toccandosi a pena la terra, induca uigore e forza alla semenza della pianta. Et passato l'anno o alquãto piu tardi la pianta che nasce di seme si puo traspiantare, & a questo modo produce i frutti piu dolci. Et alla fin di Gennaio o di Febraio, il rampollo de tuberi innestato nel cotogno fruttifica marauigliosamente. S'innesti in tutti i meli, ne peri, nelle prugne, e i rãpolli di quel di Calabria fa meglio nel tronco fesso che nella corteccia, & di sopra si guernisce con pauiere, o con uaso di terra cotta, coperti i rampolli quasi fino alla cima con terra ben sommossa & letamata. Fanno prò a tuberi, quelle cose che noi dicemmo di sopra fauellandosi delle pere. I tuberi si serbano, sotterrandoli nel miglio o mettendogli in orciuoli impeciati e inlotati.

De pauimenti de palchi, & de mattoni. *Cap.* *XV.*

Di questo mese faremo i pauimenti su palchi, e i mattoni, secondo il modo che noi dicemmo nel mese di Maggio.

Del Diamoron. *Cap.* *XVI.*

Fa bollire un poco il sugo del moro saluatico, & poi mescola con due parti di sugo, una di mele, & cosi mescolate procaccia che il mele bolla fino alla sua grassezza.

Del serbar l'uue. Cap. XVII.

BISOGNA che noi cogliamo l'uue che si uoglion serbare che non sien guaste, ne acerbe, ne tanto mature che mandino fuori il sugo, ma che sieno splendenti di granello, e callose con una certa morbidezza quando si toccano, e nettiamola bene da ogni cattiuo o marcio che ui fosse di souerchio, nõ ui lasciando ancho le granella l'acerbità delle quali non ha uoluto cedere alle lusinghe del caldo estiuo, e poi che tu harai tagliato i picciuoli de grappo li ungile intorno intorno con la pece, & appiccale in luogo secco, freddo, & al buio.

Della uite il cui frutto si marcisce per l'acqua. Cap. XVIII.

LA uite il cui frutto s'infracida per l'acqua, si dee spampanar da lati, un mese innanzi al tempo della uendemmia, & si dee serbar co pampani solamẽte quella fronte, la qual posta al disopra, difende la parte di sotto dal troppo sole.

Delle hore. Cap. XIX.

LE hore del Settembre & dell'Aprile si conformano insieme.

Hora	1	piedi	24
Hora	2	piedi	14
Hora	3	piedi	10
Hora	4	piedi	7
Hora	5	piedi	5
Hora	6	piedi	4
Hora	7	piedi	5
Hora	8	piedi	7
Hora	9	piedi	10
Hora	10	piedi	14
Hora	11	piedi	24

IL FINE DEL DECIMO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO,

LIBRO VNDECIMO.

OTTOBRE.

Del farro, del formento, dell'orzo, dell'eruo, del lupino, del pisello, del sisamo, & del fagiuolo. Cap. I.

Noi semineremo del mese d'Ottobre il farro e il formento. La buona e giusta semination si fa dalle Calendi di Nouembre fino a tre di Dicembre, ne paesi temperati. Hora si porta e si sparge il letame ne campi. Et semineremo ancho l'orzo che si chiama canterino. Si semina in terra magra & secca, o in molto grassa. Et percioche per questo seme le terre si fanno magre, e le grasse lo uincono, però nelle magre egli non ha onde esso possa lor nuocere, conciosia che elle per la magrezza non possono sostener altro seme, & però non si dee porre in terra grassa. Posiamo ancho di questo mese seminar, l'eruo, il lupino, il pisello, e il sisamo. Semineremo il Sisamo e il fagiuolo (si come noi dicemmo) a quindici d'Ottobre, in terra grassa e tenace. Quattro moggia compiono una bifolca.

Del seminar il lino. *Cap. II.*

NOI semineremo di questo mese il lino, se cosi piacerà, percioche egli non si dee seminare per la sua malitia, conciosia che egli consuma il grasso della terra. Ma se tu uuoi, seminisi in luogo grassissimo e un poco humido, e basterãno otto moggia a una bifolca. Alcuni altri lo seminano spesso nel terren magro, accioche il lino nasca piu sottile.

Del notar la fertilità delle uiti, la qual noi procacceremo col piantare. Cap. III.

HORA si fa oportunamente la uendemmia, nel cui tempo si dee por mente alla fertilità delle uiti, e segnar quelle che producon bene, accioche noi possiamo scieglierle per porre i sermenti. Columella afferma che la fertilità delle uiti non si puo conoscere in uno anno, ma in quattro si comprende la uera nobiltà de rampolli.

Del por le uigne, del rifossarle, del ripararle, e del potarle, e de gli arbusti. *Cap. IIII.*

NELLA fin del presente mese, si pongono utilmente le uiti oue l'aria è calda e secca, oue il campo è arido e sottile, oue il colle è discosceso & magro, si come io dissi a bastanza nel mese di Febraio. Et hora si fa ottimamente, ne luoghi secchi, ne caldi, ne sottili, ne magri, ne gli arenosi, & ne gli aridi, tutto quel che si è detto innanzi, intorno al pastinar, al por le uiti, al potar, al rifossare al riparar, & al far l'arbusto, accioche elle sieno aiutate dalle pioggie del uerno, contra la magrezza delle zolle. Percioche a questo modo l'assetate hanno da bere, e le ricise e coperte non si riardono per lo ghiaccio, percioche in cotai luoghi non si sente la natura e il uigor delle brine.

Dello scalzar la uite nouella. *Cap. V.*

PASSATO mezo il mese d'Ottobre si dee scalzar ogni uigna nuoua, o piantata o posta nelle fosse, o ne solchi, accioche se le taglino le radici souerchie le quali ella produsse la state, le quali se si appigliassero, farebbon morir le radici di sotto, & cosi la

uite resterebbe sospesa di sopra, per la qual cosa il caldo e il freddo nocerebbe alla uite. Ma queste radici non si debbon tagliar per fino al secco, si perche non rinascano un'altra uolta nel luogo medesimo, e si perche riceuendo la uite una nuoua piaga, nõ riarda per lo uigor del freddo che dee uenire. Le taglieremo adũque un dito presso al pedale. Et se il uerno ui sarà dolce, lasceremo le uiti aperte, ma se sarà aspro, le copriremo innanzi che uẽga il Dicembre, e se fosse crudissimo, daremo lo sterco del colombo alle uiticelle sotto il uerno. La qual cosa Columella dice che si dee far contra il troppo freddo per cinque anni continoui.

Dell'utilità del rifossar la uite di questo mese. Cap. VI.

Et però il rifossar di questo tempo, ne luoghi ch'io dissi è migliore, percioche la uite attende a fermar le sue radici, e non si cura altramente di produr i tralci.

Dell'innestar gli arbori e le uiti. Cap. VII.

Di questo mese, alcuni hanno usato innestar le uiti e gli arbori ne luoghi caldissimi.

Del far gli uliueti, e del cultiuarli, de lor rimedi, del condir l'uliue, & del purgar le fosse e i riui. Cap. VIII.

Hora di questo tempo noi faremo gli ulíueti ne luoghi caldi e aperti, secõdo il modo e l'ordine che noi mostrammo nel mese di Febraio. Et faremo di questo mese ne predetti luoghi il semenzaio dell'oliue, & tutte quelle altre cose che si appartengono a gli uliui. Condiremo ancho le uliue bianche si come si dirà piu oltre. Et ne paesi piu secchi e piu tiepidi, si scalzeranno gli uliui, di maniera che lo humor ui possa discender dalla parte di sopra. Columella comanda che gli si lieuino dattorno tutti i rampolli, ma a me pare che gli se ne debba lasciar qualch'uno, e il piu sodo, si perche egli socceda nel luogo della madre, e si perche meglio nutrito, e per beneficio della terra ammontata hauendo gia le sue radici, si possa traportar per far l'ulíueto senza altra cura di semenzaio. Hora, se si puo, interposti tre anni, si debbon letamar gli ulíueti, & massimamente ne luoghi freddi. Sei libbre di sterco di capra, o ueramente un moggio di cenere basta a un'arboro,

nondimeno si dee sempre rader il musco a gli arbori. Et passata l'età d'otto anni, si potino come dice Columella. A me pare che si debba leuar ogni anno cioche essi hanno di secco, o di infruttuoso, o che nasce debolmente. Et se l'arboro non produce i frutti buoni & belli, si triuelli fino alla midolla, e si metta nel foro per forza un tallo rozzo di uliuastro, e scalzato l'arboro, s'imbagni di morchia & d'orina uecchia. Percioche gli arbori sterili, per questo quasi come a somiglianza di coito, s'ingrassano, ma se la sua malitia durasse anchora, bisognerà innestarlo. Di questo mese noi purgheremo le fosse e i riui.

Rimedio per l'uua che fosse troppo acquidosa. Cap. IX.

SE le molte pioggie hauessero troppo imbagnato l'uua, comandano i Greci, che poi che il mosto sarà bollito la prima uolta, si tramuti in altre uasella, percioche a questo modo la acqua per la grauezza della sua natura ua in fondo, e il uino tramutato, si serbera puro, lasciando tutto quel ch'egli hauesse mescolato in se medesimo per le molte pioue.

Del far l'olio uerde, & dell'olio laurino. Cap. X.

NOI faremo hora l'olio uerde in questa maniera. Ricogli l'uliue freschissime allhora ch'elle son di color uario, & se tu le ricorrai qualche di innanzi, distendile accioche non si riscaldino. Et se ue ne fosse qualch'una fracida o secca gettala uia. Et poi che tu harai messo in assetto il fattoio, insala l'uliue col sal bianco, o col grasso ch'è meglio, e per ogni x. moggia di uliue, mettine tre di sale & macina la prima uolta, e lasciale star cosi salate una notte in ceste nuoue, accioche elle perdino il sapor del sale, & la mattina si comincino a spiumare, percioche elle manderanno fuor l'olio con miglior corso e piu saporito per lo sale. Ma laua prima cõ acqua calda i canali del fattoio, e tutti i uasi dell'olio, accioche non ui resti punto di rancio dell'anno passato. Et fa che il fuoco gli stia discosto, accioche l'olio non prenda l'odor del fumo. Hora nella fin del mese ricorremo ne luoghi secchi e caldi l'orbache dell'Alloro per farne l'olio.

De gli horti. Cap. XI.

SI semina d'Ottobre l'endiuia accioch'ella serua nel tempo

del uerno. Amano l'acque, & la terra ſoluta. Fanno bene ne luoghi arenoſi e ſalſi, e ne marini. Se le dee apparecchiar la uanezza piana, accioche sfuggendo la terra, le ſue radici non reſtino diſcoperte. Quando ella ha quattro foglie, ſi dee trapiantar nel luogo letamato. Hora ſi pongono le piante de cardi, e nel porle, taglieremo col ferro le cime delle lor radici, e l'imbratteremo di loto. Le porremo partite l'una dall'altra tre piedi per cagion del creſcimento loro, ponendone in ogni foſſa d'un pie due o tre. Et daremo loro ſpeſſo la cenere e il letame, ſotto il uerno, ne di ſecchi & aſciutti. Semineremo ancho di queſto meſe la ſenapa. Ama la terra arata, & ſe ſi puo appiccaticcia, auegna ch'ella naſca in qualunque luogo ſi ſia. Si dee ſarchiar continuamente, accioche ella ſi ſpolueri con ſuo prò, & non meno ſi gode dell'acqua. La ſcia ſtar quella che tu uuoi per ſemenza, nel ſuo luogo piu proprio, ma quella che tu apparecchiarai a uſo di mangiare, traſpiantandola, ſi farà piu ſalda & piu forte. Il ſeme uecchio della ſenapa non è buono, ne per ſeminar ne per uſare. Se rompendolo co denti, tu uedi ch'egli ſia uerde di dentro, ſarà nuouo, ma ſe ſia bianco, ſarà uecchio. Di queſto meſe ſi dee ſeminar la malua, la qual andando contra al uerno non creſcerà molto lunga. Si diletta di luogo graſſo & humido, & ha piacer del letame. I ſuoi gambi ſi traſpiantano, quãdo cominciano a moſtrar quattro o cinque foglie. Se ſi pianta il ſuo gambo quando è tenero, s'appiglia meglio, ma ſe ſi fa quando è piu duro, diuenta languida. Il ſuo ſapor quando non ſi traſpianta è migliore, ma accioche elle non ſi rizzino coſi toſto in torſo, metti nel mezo loro, o mucchi di terra, o pietruzze. Si dee metter rada, e ſi diletta d'eſſer aſsiduamente ſarchiata. Si debbon nettar dalle herbe di modo, che le radici non ſentano il mouimẽto. Et ſe nel traportar delle piante tu farai un nodo alle radici naſcerãno terra terra. Hora ſemineremo ne luoghi temperati e caldi l'aneto. Si ſeminano ancho di queſto meſe le cipolle, la menta, la paſtinaca il thimo, l'origano, e il capparo nel principio del meſe, et la bietola ne luoghi piu ſecchi, e ſemineremo le ramolaccie, o le traſpianteremo ne luoghi lauorati accioche producano meglio, percioche queſta è il rafano ſaluatico. Dobbiamo hora trapiantar il porro che fu ſeminato nel tempo della primauera, accioche ſi ingroſsi nel capo. Vuol eſſer ſarchiato aſsiduamente & zappato, e poi che il gambo di porro è rappreſo ſi tenga diritto come ſe foſſe appiccato per i ſuoi picciuoli, accioche il uoto che è di ſotto dalle radici, ſi riempia col

crescimento del capo. Semineremo hora l'ocimo, il qual si dice che di questo tempo nasce piu tosto, se s'imbagna leggiermente con l'aceto.

Delle frutte. *Cap. XII.*

COLVI che ha cura de secoli che hanno a uenire, dee hora pensare a seminar la pianta della palma. Dee adunque nel tempo di questo mese sotterrar i noccioli freschi de dattoli non uecchi, ma nuoui & grassi, & mescolar la terra con la cenere. Ma s'egli la uuol por nella pianta, la ponga di Aprile, o di Maggio. Si diletta de luoghi aperti & caldi. E accioche ella cresca, si dee man tener con l'acqua. Ricerca terra soluta, o sabbione; di maniera però che quando si pone la pianta, se le metta sotto, o intorno, terra grassa. Si dee traspiãtar d'uno anno, o di due, di Giugno, o nel cominciamento del Luglio. Si dee cauar intorno intorno assiduamente, accioche con l'adacquamento continouo uinca gli ardori della state. L'acque salse fanno qualche pro alle palme, & quando son dolci, non hauendone di mare si insalano. Se l'arbo ro ha male, si dee, poi ch'egli è scalzato, imbagnar con feccia di uin uecchio, o tagliarli le barbicelle souerchie delle radici, o metter tra le radici scauate un conio di salcio. Si sà manifestamente, che doue le palme nascono per lor medesime, il luogo non è punto utile per le frutte. I Pistacchi si seminano nel tempo dell'autunno, & nel mese d'Ottobre co suoi rampolli & co suoi gusci. Ma si fa meglio quando si pongono congiunti insieme il maschio, & la femina. Et dicono che quello è maschio, sotto la cui corteccia si nascondono due noccioli lunghi quasi come testicoli. Chi uorrà usar piu diligenza, forato il torso, gli apparecchierà empiendoli di terra, & ui metterà dentro tre pistacchi, accioche ui nasca qualche ramuscello. Et poi che la pianta si sarà rappresa, si traporti quinci ageuolmente di Febraio. Ama il luogo caldo, ma humido, & rende acqua & Sole. S'innesta nel terebinto di Febraio, o di Marzo, ma alcuni affermano che si puo ancho innestar nel mandorlo. Il Ciriegio ama l'aria fredda, e il terreno humido, ne paesi tiepidi cresce poco. Non puo sostenere il caldo. S'allegra de monti, & de colli, Noi dobbiamo trasportar la pianta del ciriegio saluatico del mese d'Ottobre, o di Nouembre, & essendosi appigliata la posiamo innestar la prima uolta di Gen-

naio. Si possono far le piantate de ciriegi, se ne predetti mesi si spargono le ciriegie, le quali nasceranno ageuolmente. Io ho fatto pruoua di questa ageuolezza in questa maniera ch'io affermo che hauendo posto il ciriegio in luogo di pali per sostener le uiti, si sono appresi, & son diuentati arbori di ciriegi. Et si puo seminar del mese di Gennaio, & s'innesta meglio di Nouembre, o nel l'ultimo di Gennaio, quando ui fia bisogno. Alcuni dissero che si puo innestar d'Ottobre. Martial comanda che s'innesti nel tronco. Ma a me è socceduto felicemente l'innestar tra la corteccia e il legno. Et quegli che sogliono innestar nel tronco, si come dice Martiale, debbon leuar ogni lanuggine che ui fosse attorno; percioche egli dice, che rimanendo, nocerà molto a nesti. Si dee ne ciriegi & in tutti gli arbori che hanno gomma, hauer cura a innestarli quando essi non hanno gomma, o che hanno finito di hauerla. Il ciriegio s'innesta in se medesimo, nel susino, nel platano come gli altri, & nel pioppio. Ama le fosse alte, gli spatii larghi, & d'esser fossato assiduamente. Si debbon potar tutte quelle cose che gli sono intorno di fracido, & di souerchio, o di folto. Non ama il letame, & quando gli se ne desse traligna. Dice Martiale che accioche le ciriegie nascano senza noccioli, si fa a questo modo. Taglia l'arboro tenero fino a due piedi, & fendilo fino alla radice, & lieua uia con un ferro il midollo dell'una parte, & dell'altra, e stringi incontanente con un legame l'una & l'altra parte, e impiastrata con creta, o con loto la parte di sopra, & le fessure da lati (le quali dopo l'anno si saldano) innesta poi questa pianta co rampolli che non habbiano anchora fatto frutto, e di questi nasceranno ciriegie senza nocciolo. S'il ciriegio infracidasse per humor conceputo, si pertugi nel tronco, accioche egli ne possa uscire. Se fosse molestato dalle formiche, bagnalo col sugo della porcellana mescolato con meza parte d'aceto, o ueramente ugni il tronco dell'arboro che fiorisce con la feccia del uino. S'egli sostien malageuolmente il caldo della Canicola, piglia acqua di tre fontane un sestaio per una, poi che il Sol è tramontato, & innaffialo, si che la Luna non uegga, o ueramente corona l'arboro con la herba sinfoniaca, o fagli letto della medesima a pie della corteccia di sotto. Le ciriegie non si serbano se nō al Sole, fin tanto ch'elle s'increspino. Alcuni pongono gli arbori de meli d'Ottobre, ne paesi caldi & secchi, & le cotogne intorno alle Calendi di Nouembre, e sotterrano il sorbo, e le mandorle ne semenzai, et spargono il seme delle pine. Si debbon di questo mese

condire, & ſerbare i frutti, ſecondo che ſi è detto ne titoli d'ogniun di loro, poi che ſono ſtati maturi.

Dell'Api. Cap. XIII.

SI caſtrano ancho di queſto meſe le caſſette dell'api ſecondo che ſi è detto, le quali però biſogna uedere, & ſe ue ne è copia, le uarne, & ſe ue ne foſſe mezanamente, laſciarne la metà per lo biſogno del uerno. Ma ſe ſi uedeſſe che nelle celle ui foſſe careſtia, non ſi dee tor nulla. Ma in che modo ſi faccia il mele, & la cera, ſi è ragionato di ſopra a baſtanza.

Quelle coſe che hanno detto i Greci, o altri del condir il uino & di curarlo. Cap. XIIII.

PER non laſciar a dietro le coſe ch'io ho lette, ho uoluto moſtrar in queſto luogo quel che hanno detto i Greci col mezo della lor fede, intorno alla materia di condir il uino. I quali hanno diſtinto la natura del uino in queſta maniera, cioè che eſsi uogliono che quel ch'è dolce ſia piu graue, & quel ch'è bianco e alquanto ſalſo ſia conueneuole alla ueſcica: & quel che diletta col ſuo color giallo, ſia acconcio alla digeſtione, & quel che è bianco & ſtitico, faccia pro allo ſtomaco debole, & che quel che è traſmarino, faccia pallido, & non generi molto ſangue. Et che quel dell'uue nere ſi fa forte, & delle roſſe ſoaue, & delle bianche tra l'uno & l'altro. Alcuni adunque de Greci nel condir i uini, aggiungono al uino, una metà, o una meza parte di moſto cotto. Alcuni altri Greci comandano che ſi ſerbi l'acqua marina netta, & tolta del mar quieto & puro un'anno innanzi: la qual dicono eſſer di queſta natura, che ella in quello ſpatio di tempo laſcia la ſalſuggine, & l'amarezza, & diuenta dolce & odoroſa. Meſcolano adunque col uino una ottaua parte di queſta acqua con una cinquanteſima di geſſo. Et poi paſſati tre giorni, diguazzano il uaſello, & promettono che non ſolamente danno l'età al uino; ma ancho lo ſplēdor del colore; ma bigſona muouer il uino ogni noue dì, o ogni undici al piu; percioche cō lo ſpeſſo uederlo ſi potrà far giudicio s'egli ſi dee tenere, o uendere. Alcuni attuffano nel Doglio tre oncie di ragia ſecca trita, & diguazzano il doglio, & dicono che a queſto modo ſi fanno i uini diuretici. Et comandarono ch'il moſto ch'è lieue p le molte pioggie, ilqual ſi potrà

conoſcere al guſto ſi gouerni in queſta maniera. Comandano che ſi cuoca ogni moſto fin che ſi conſumi la uenteſima parte, & ciò ſi farà ſe ui ſi aggiugnerà una centeſima di geſſo. I Lacedemoni lo coceuan tanto ch'egli ſi conſumaſſe la terza parte, & nel quarto anno l'accomodauano a uſo di bere. Inſegnano ch'eſſendo il uino aſpro, ſi fa ſoaue, ſe ſi metteran nel Doglio due bicchieri di fior di farina d'orzo intriſi col uino, laſciandoueli ſtar per una hora. Alcuni ui mettono feccia di uin dolce, e alcuni altri ui aggiungono un poco di Gliciriza ſecca, & uſano, hauendolaui tenuta lungamente col tramenar il uaſo. E ch'il uino tra pochi dì ſi fa di perfetto odore, ſe tu metterai nel Maſtello le bacche del mirto ſaluatico di monte, ſecche & peſte, laſciandoleui ſtar dieci dì, & che poi coli & uſi. Inoltre ſecca all'ombra i fiori della uite arbuſtiua, & poſtili con diligenza, & ſcelti, mettigli in un uaſo nuouo, & quando tu uuoi, aggiugni una miſura di fiori ch'i Soriani chiamano Chenica, e tre maſtella di uino, e impiaſtra di ſopra il cocchiume, e apri il ſeſto o il ſettimo dì & uſa. Per far uino che ſia diletteuole a bere, dicono che ſi fa a queſto modo, che nel uino ſi metta coſi a ſtima conueneuole, finocchio, & ſantoreggia & ſi diguazzi, o i pinocchi caldi di due pine, i quali legati in una pezzetta bianca ſi mettano nel Doglio, e impiaſtrato di ſopra il cocchiume, e poi paſſati cinque dì s'uſi. E che il uino di nuouo ſi fa uecchio, ſe peſtando inſieme mandorle amare, eſſendo gõma di pino, fien greco, tanto dell'un quanto dell'altro, ne metterai per ogni anfora un bicchiero, & ſi fanno ancho grandi. Et ſe tu ſentirai ch'egli ſi uoglia guaſtare, piglia aloe, mirra, & crocomagma a ugual miſura & peſta, & ridotti in poluere, meſcola con mele, & mettine un bicchier per anfora. Per far ch'il uino d'uno anno paia di molto tempo, peſta inſieme una oncia di meliloto, tre di Gliciriza, altrettante di nardo celtico, & due oncie d'aloe patico, e in cinquãta ſeſtari metti ſei cucchiari della predetta cõfettione, & fa ch'il Doglio ſtia al fumo. Affermano ch'il uin foſco diuenta bianco, ſe ui ſi mette dentro la farina di faua, o l'albume di tre uoua bene ſbattuto, e che il dì ſeguente ſi truoua chiaro, & che ſe ui ſi mette ancho dentro la pece Africana, ſi puo mutar il dì medeſimo. Et dicono che ancho le uiti hanno queſta natura, che ſe la bianca, o la nera ſi riduce in cenere, & ſi metta nel uino lo fa del ſuo colore, cioè che la nera lo fa nero, & la bianca, bianco, con queſta ragion però, che ſi metta la miſura d'un moggio di cenere di ſermento abbruciato, nel doglio che tẽga dieci anfore,

fore,& tenuto tre dì a quel modo,ſi cuopra, & s'inloti,& che paſ ſati quaranta dì,ſi truoua il uin bianco (ſe ſi hara uoluto coſi) o nero. Affermano ancho ch'il uin morbido ſi fa forte,ſe ui ſi met tono le foglie,o le radici dell'altea,cioè dello ibiſco,o il ſuo tron co tenero cotto,o geſſo,o due ſcodelle di ceci,o tre pillole di ci preſſo,o le foglie del boſſo quante ſi puo pigliar con una mano,o il ſeme dell'appio , o la cenere de ſermenti aſſottigliata ben dal fuoco. Et ch'il uino in quel dì medeſimo ſi fa d'agro , limpido & buono, ſe tu peſti inſieme dieci granella di pepe,& uēti piſtacchi, con un poco di uino,mettendoli in ſei ſeſtari di uino , & laſcian do ripoſar & che poi ſi coli, & ſi uſi . Inoltre che di fecciosſo ſi fa chiaro,ſe tu metterai in un ſeſtario di uino ſette noccioli di pino diguazzando bene, & laſciando poi ripoſare un poco,& poi ſi co li & ſi bea. Inoltre, che ſi fa biāco,& gli ſi dà ſapor di uin uecchio (la qual coſa ſi dice che fu inſegnata a gli huomini di Creta dal l'Oracolo d'Apolline Pithio)ſe ſi peſtano quattro oncie di ſqui nanto,quattro d'aloe patico,una oncia di maſtice perfetto , una oncia di caſsia fiſtola,una oncia di pepe,meza oncia di ſpiga In dica,una oncia di mirra, e una oncia di incenſo maſchio non ran cio,& ridotte in poluere,ſi criuelliuo,& poi quando il moſto bol lirà,ſpiuma,e getta uia tutte quelle granella d'uua che uengono a galla per lo bollire.E allora metti in dieci anfore di uino,tre ſe ſtari Italiani di geſſo trito,& criuellato,tramutando prima in al tre uaſella,la quarta parte del uino da condire, e aggiugniui poi il geſſo,& diguazza forte nel doglio il uino per due dì , con una canna uerde che habbia le radici.Et poi il terzo dì, metti piā pia no quattro cucchiai delle predette polueri in dieci anfore di ui no,& poi ſopragiugniui,ſi come s'è detto di ſopra,la quarta par te del uino che tu haueui ſerbato in altre uaſella, e riempi il do glio,e diguazza di nuouo,accioche tutto il corpo del moſto prē da la forza,e il uigore delle ſpetierie che ui ſono. Et poi cuopri , e impiaſtra il cocchiume , laſciando un picciolo foro , per lo quale reſpiri il uino che bolle. Ma paſſati i quaranta giorni , chiudi il predetto ſpiraglio,& poi uſa il uino,come piu ti piacerà. Ma ol tre a tutte l'altre coſe,ricordati di hauer cura a queſto, che ogni uolta che ſi muoue il uino,tu faccia muouerlo da qualche fan ciullo ſenza barba, o da chi ſia caſto. L'impiaſtro che ſi fa al Do glio,debbe eſſer,non di geſſo;ma di cenere di ſermenti.Si dice an cho ch'il uino che fa pro allo ſtomaco,& che uale cōrra la peſte, ſi fa a queſto modo.Metti in una Metreta di buon moſto,innan-

zi ch'egli bolla,otto oncie d'aſſenzo peſto , inuolte in una pezza di panno lino, & paſſati quaranta dì, cauala fuori. Et trauaſa il predetto uino in uaſi minori, & uſa. Hora di queſto meſe,coloro che coſtumano di medicar il uino col geſſo,lo condiſcono,leuata la prima ſchiuma del moſto bollente.Ma ſe il uino foſſe naturalmente leggiero,& di ſapor acquidoſo,baſterà metter in cento bigonci di uino due ſeſtari di geſſo. Ma ſe egli naſce ſaldo & potente, ſarà baſtante la miſura della metà delle predette coſe.

Che ſi fa il roſato ſenza roſe. Cap. XV.

TV farai al preſente il roſato ſenza roſe a queſto modo. Metti nel moſto che non bolle anchora,le foglie uerdi del Cedro in una ſporta di palma,& chiudì.Et paſſati quaranta dì,aggiugniui mele,e uſa quando piu ti parrà,come il roſato.

Del uino delle frutte. Cap. XVI.

DI queſto meſe tu potrai far uino di tutte le pere, & le mele, & dell'altre frutte che ſi ricogliono ne lor luoghi.

Del uino melato. Cap. XVII.

PIGLIA quanto moſto tu uuoi , fatto di uue maggiori , & piu nobili,uenti dì dopo ch'egli ſarà cauato delle tine,& meſcolaui una quinta parte di buon mele non ſchiumato, e fortemente ſbattuto tanto che s'imbianchi , & diguazza con canna che habbia le radici. E mouendoln a queſto modo quaranta giorni , o cinquanta, ſia meglio, di maniera che quando tu lo muoui, lo cuopra con un lenzuol che ſia netto, per lo quale, bollẽdo la predetta confettione, poſſa ſuaporare. Et paſſati cinquanta giorni, lieua con le man lauate & nette, cio che ueniſſe di ſopra a galla,e poi chiudilo in un uaſo col geſſo,& ſerba. Nondimeno ſia meglio ſe tu lo tramuterai nella ſeguente primauera in uaſi minori e impeciati, & lo coprirai diligentemente col geſſo,ponendolo in cella fredda & terrena,o ſotterrando in parte i uaſelli nella arena di fiume,o nella medeſima terra. Vſandoſi ogni diligenza, come s'è detto,non ſi guaſterà mai.

Del defritto, del caroeno, della sapa. Cap. XVIII.

Hora tu potrai far il defritto, il Caroeno, & la sapa. Ma facendosi tutte le predette cose col mosto, muteranno il nome, & la uirtù, per lo diuerso modo del farle. Percioche il Defritto, si chiama cosi da questa uoce feruere, che significa bollire, e s'intende fatto, quando si spiuma forte, fino a tanto ch'egli si faccia spesso. Il Caroeno, quando nel bollire, perduta la terza parte, ne restano due. la sapa quando resta la terza parte, la qual però è migliore se si cuoce insieme con mele cotogne, facendo fuoco con legne di fico.

Del Passo. Cap. XIX.

Si farà hora il passo innanzi alla uendemmia, il qual si fa per tutta l'Africa grasso & piaceuole, & fino a tanto che serbandolo l'userai in cambio di mele, ti guarderà sempre dall'infiammagione. Si ricogliono adunque molte uue passe, & si pongono in fiscelle di giunco alquanto rade, & poi si battono fortemente con bacchette. Et poi ch'il corpo dell'uue si sarà disfatto per le batture, si sprieme in una sporta. Et si chiama poi passo tutto quel che si scola, & posto in uasello, si serba a uso di mele.

Del Cotognato. Cap. XX.

Levata la buccia delle mele cotogne mature, tagliale in picciolissime particelle, & getta uia il duro che è nel mezo. Et poi cuocile nel mele fino alla metà, & condite spargiui sopra del pepe pesto. A un'altro modo. Mescola insieme due sestari di sugo di mele cotogne, un sestario & mezo d'aceto, & due di mele, & cuoci tanto che tutta quella mescolanza paia la grassezza del puro mele. Et poi mettiui dentro due oncie di pepe, & di Gengiouo pesto.

Del serbar il fermento fatto di mosto. Cap. XXI.

Farai una farinata di formento nuouo purgato, & distemperala col mosto, tolto allora allora di sotto a pie di chi lo pigia di maniera che tu metta in un moggio di farinata, una mezzina di mosto, & poi secca al Sole, & di nuouo ribagna col mosto, &

ſecca. Et poi che tu harai fatto la terza uolta a queſto modo, farai foccacine della farinata, & quando ſaranno ſecche al Sole, ſerbale in uaſi nuoui di terra cotta, e ingeſſa. E uſale in qualunque tempo dell'anno che tu uorrai in luogo di fermento.

Dell'Vua paſſa. *Cap.* XXII.

Tv farai l'uua paſſa Greca in queſta maniera. Torci nella uite i grappoli che hanno gli acini migliori, e dolci, & chiari, & aſpetta che s'appaſsiſcano per loro medeſimi, & poi ſpiccatigli dalla uite, appiccali all'ombra, & quando tu riponi ne uaſi l'uua coſi paſſa, metti nel fondo del uaſo i pampani freddi per lo ſecco del tempo, & ſtropicciali con la mano. Et poi che tu harai pieno il uiſo, aggiugniui di nuouo altri pampani, non però caldi, & cuopri, & ſerba in luogo freddo & ſecco, oue non ſia fumo.

Delle Hore. *Cap.* XXIII.

L'Ottobre ſi pareggia con l'ombre al Marzo

Hora	1	piedi	25
Hora	2	piedi	15
Hora	3	piedi	11
Hora	4	piedi	8
Hora	5	piedi	6
Hora	6	piedi	5
Hora	7	piedi	6
Hora	8	piedi	8
Hora	9	piedi	11
Hora	10	piedi	15
Hora	11	piedi	25

IL FINE DEL

VNDECIMO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO DVODECIMO.

NOVEMBRE.

Della ſemenza del grano, del farro, dell'orzo, della faua, della lente, & del ſeme del lino. *Cap. I.*

DEL meſe di Nouembre noi ſemineremo il formento e il farro giuſtamente & come ſi dee. Cinque moggia d'amendue le generation de ſemi, baſtano a una bifolca. E hora ſemineremo l'orzo maturo. Nel principio di queſto meſe ſpargeremo ancho la faua, la qual deſira luogo graſsiſsimo, o letamato, o ualle la qual s'ingraſsi per ſugo che ella riceua dalle parti di ſopra. Prima ſi ſemina, e poi ſi rompe, & allhora ſi ſolca. Si dee ſommuouer la terra e romper le zolle largamẽte, accioche ella ſi poſſa coprir meglio. Dicono che nel ſeminar la faua ne luoghi freddi, nõ ſi deon romper le zolle, accioche i germogli nel tempo de ghiacci coperti dall'ombre delle zolle ſi difendano. La terra non s'ingraſſa, perch'ella ſi ſemini (ſi come credono alcuni) ma patiſce meno percioche Columella dice che quel campo è ſtimato migliore e piu utile per i formenti, il quale è ſtato uoto l'anno dinãzi, che quel-

o che rimase con le canne delle faue che si ricolsero. Sei moggia bastano a una bifolca di terra grassa,& a una mezana piu. Nello spesso produce bene. Non sostiene il terren ch'è magro,& nebbioso. Si dee hauer cura a seminarla a quindici della Luna quando ella non ha anchora sentito la ripercusion del sole. Ma alcuni dicono che si dee piu tosto elegger la quartadecima. I Greci affermano che macerandosi il seme della faua nel sangue del cappone, che le herbe nimiche non gli nocciono. Et che bagnati i semi il di innanzi nell'acqua nascono piu tosto,& che imbagnati col nitro, son piu ageuoli a crescere. Si semina hora la lente, si come si disse,nel mese di Febraio. Si puo ancho in tutto questo mese spargeril seme del lino.

Dell'ordinar i prati nuoui, del por le uiti, e rifossar e scalzar intorno intorno le nouelle. Cap. II.

NEL principio di questo mese, possiamo ordinar i prati nouelli, secondo che noi dicemmo. Et ancho per tutto questo mese si potranno por le uiti, ne luoghi caldi, secchi o aperti. Et hora si potrà con ragion rifossar,& zappar dattorno ne luoghi freddi,le uiti nouelle & le piante de gli arbori, e bisognerà coprirle innanzi a quindici. Et hora,dopo che i Mergi saranno stati tre anni piegati, si potranno tagliare.

Del riparar la uigna uecchia posta o sul giogo,o in pertica. Cap. III.

HORA, & da quinci innanzi, la uigna uecchia che è sul giogo o su la pergola,essendo di saldo & d'intero trõco,si dee letamare. Poi ch'ella sarà scalzata,e potata stretta, si ferisca la parte uerdissima della corteccia tre piedi o quattro da terra, & si caui spesso dattorno. Percioche le piu uolte (si come dice Columella) il germuglio nasce di quel luogo, & uenendo la primauera infonde la materia con la qual si ripara la uite uecchia.

Del potar le uiti,& de gli arbori ne luoghi temperati, & d'altre cose. Cap. IIII.

HORA si fa la potagion dell'autunno, nelle uiti & ne gli arbori,& massimamente ne paesi oue l'aria tiepida ne inuita, & si potano gli ulicueti,& si ricoglie l'uliua, quando ella comincia a esser

di diuersi colori, della qual si farà l'olio piu tosto che si potrà, percioche come ella comincia tutta a nereggiare, quel che ella tolse altrui di speranza con la lunghezza, ricompensa poi con l'abbondanza dello humore. La potagion dell'uliue e di tutti gli altri arbori è utile (se però il costume del luogo il sostiene) se tagliate le cime, si piegano all'ingiu i rami che escon fuori da lati. Ma se l'arboro sarà libero & nō gouernato, poi che sia purgato tutto il corpo dell'arboro dalla parte di sotto, si dee far ch'egli sia piu alto de gli animali, acciò ch'egli non sia offeso da loro, e accioche essendo per se medesimo sicuro, si possa ageuolmente gouernare.

Del por gli uliueti, & del curar gl'arbori infermi, e di molte altre cose. *Cap. V.*

Si pongono hora ne luoghi caldi, & nelle region secche gli uliueti, si come noi dicemmo in Febraio. Quest'arboro ama, posto in luogo alto, d'esser mezanamente imbagnato dallo humore, e assiduamente zappato, e ingrassato con abbondanza di letame, & d'esser agitato piaceuolmente da uenti. Di questo mese rimedieremo a gli uliui sterili con quei medicamenti che noi dicemmo di sopra. Hora si posson fare ottimamente le corbe, i pali tondi, & gli sfessi. Et ne luoghi temperati si fa debitamente l'olio laurino.

De gli horti. *Cap. VI.*

Si semina di questo mese ottimamente l'aglio & il porro, massimamente nella terra bianca ben cauata e sommossa senza letame. Fa i solchi nelle uanezze, & poni i semi ne luoghi piu alti, quattro dita partiti l'un dall'altro, & altrettanto sotterra. Se tu gli sarcherai spesso, cresceranno molto piu. Se uuoi far che l'aglio habbia gran capo, quando il gambo comincia a uscir fuori, calca la terra, percioche il sugo ritornerà in dietro a gli spicchi. Si dice che se si semina e si ricoglie quando la Luna è sotterra, non harà cosi cattiuo odore. Gli agli posti nella paglia, o appiccati al fumo dureranno. Si puo ancho seminar la cipolla, & gouernar la pianta de cardi, e si semina il ramolaccio, & la coniella.

Delle frutte. Cap. VII.

I NOCCIOLI del pesco si pōgono hora, ne luoghi caldi, ma ne gli altri il Gennaio, nell'aie ben lauorate, partiti l'un dall'altro due piedi, doue essendo cresciuti alquāto, si possano poi trapiantar altroue. Ma i noccioli si debbon metter con la punta in giu, e non si sotterrino piu di due o di tre dita. Alcuni serbano i noccioli che si hāno a porre in un paniere seccati prima, per pochi dì nella cenere mescolata con terra soluta. Ma io gli ho serbati senz'altra cura fino al tempo dell'innestare. Fanno in qualunque luogo si uoglia. Ma se saranno perauentura in suolo arenoso e humido, e in aria calda, i frutti e le frondi saranno di lunga durata, ma ne luoghi freddi e massimamente uentosi, se non son perauentura difesi da qualche riparo, si muoiono. Si deon liberar spesso i germogli dalle herbe, mentre che son teneri. Le piante di due anni si possono acconciamente trasporre in picciola fossa. Non si deon porre troppo di lungi l'una dall'altra, accioche essendo insieme schifino il caldo del sole. Si debbono scalzar all'autunno, & letamar con le lor medesime foglie. Si dee potar nell'autunno rimouendo solamente le uerghe putride e corrotte, percioche se noi tagliassimo il uerde si secca. Se l'arboro è infermo bisogna imbagnarlo con feccia di uin uecchio mescolata con acqua. I Greci affermano che le pesche nascono scritte, se sotterrati i noccioli, & poi che dopo VII. dì si saranno cominciati ad aprire, tu cauerai loro la midolla, & ui scriuerai col cinapro cioche ti piacerà piu, & poi legati insieme co suoi noccioli, gli sotterrerai un'altra uolta. Le generationi delle persiche son queste, le duracini, le mature innanzi tempo, le persiche, e l'armenie. Se quest'arboro si riarde per lo caldo del sole, s'aiuti con l'ammontargli spesso la terra da pie, e s'adacqui ogni giorno sul tardi, e si difenda con qualche riparo che gli faccia ombra. Gli fa prò, se ui si appicca la spoglia d'una serpe. Contra la brina gli gioua il letame, o la feccia del uino mescolata con l'acqua, o l'acqua (e fia meglio) nella qual sia cotta la faua. S'egli patisse i uermini, la cenere mescolata con la morchia gli ammazza, o l'orina del bue cō una terza parte d'aceto. S'i frutti hanno difetto di cadere, scoperte le sue radici ui si ficchi dētro o nel pedale, un conio di lentisco o di terebinto, o ueramente triuellato nel mezo, ui si cacci un palo di salcio. Se l'arboro farà i frutti rugosi o putridi, si tagli all'intorno la corteccia di sotto, e poi che ne sarà uscito un poco di humore, si cuopra la piaga o cō

argilla, o con loto impagliato. Il persico fa le pesche grandi, se quando egli fiorisce s'imbagna per tre dì, con tre sestari di latte di capra. Contra i difetti del persico fa prò lo sparto legato, o pendente da rami. S'innesti di Gennaio, o di Febraio ne luoghi freddi, e di Nouembre ne caldi, masſimamente uicino a terra, essendoui stati foltisſimi rampolli, & nati presso al pedale; percioche le cime o non terranno, o tenendo non potran durar lungamente. S'innesta in se medesimo, nel mandorlo, e nel susino, ma l'armena, e quella che si matura anzi tempo, ne susini, ma la duracina si confà meglio col mandorlo, & dura piu lungamente. Il pesco si puo innocchiare (che si dice ancho impiastrare) d'Aprile, o di Maggio ne luoghi caldi, ma in Italia uscendo l'uno e l'altro mese, e di Giugno, tagliato di sopra il tronco, e impiastrate molte gemme, a quel modo che si è detto di sopra. Il persico diuenta rosso, se innestandolo si ficca nel platano. I duracini si conseruano, conditi nell'osſimele, o nella salamuoia, o se trattine i noccioli, si seccano o pendono al sole come i fichi. Inoltre io ho ueduto spesso trar i noccioli alle duracini, & porle nel mele, & esser di sapor diletteuole e grato. E oltre a ciò si serbano ottimamente, se empiendo il lor buco cō una gocciola di pece bollente, le metterai a notare in un uaso pieno & rinchiuso di sopra.

Del Pino.

Si crede ch'il pino faccia prò a tutte quelle cose che gli si seminano sotto. Noi semineremo il pino co suoi noccioli, d'Ottobre, o di Nouembre ne luoghi caldi e secchi, ne freddi e humidi di Febraio o di Marzo. Ama luogo sottile & spesse uolte marino, e si troua esser grande tra sasſi & tra i monti, ma ne uentosi & ne gli humidi, cresce piu lietamente. Ma, o seminalo ne monti, o in qualunque spatio che tu uuoi, darai a questa generation quel terreno che non puo esser utile a gli altri. Ara adunque i luoghi con ogni diligenza e purgali, e poi spargi il seme all'usanza del formento, e cuoprilo leggiermente col sarchiello, & non si dee asconder piu d'un palmo. Si dee guardar lo arboro tenero dal bestiame, accioche non essendo anchora forte, non fosse scalpicciato. Farà prò se per tre dì innanzi tu macererai i noccioli nell'acqua. Dicono alcuni ch'il frutto del pino si domestica alquanto col trapiantarlo, & fanno a questo modo. Prima sotterrano molti semi in uaselli ripieni di letame & di terra, & poi che saran-

no cresciuti, lasciato quello che sarà piu saldo, lieuan uia tutti gli altri, & peruenuta poi al debito crescimẽto, traspongono la pianta di tre anni con tutti i uaselli, i quali rotti nella fossa, fanno agio alla pianta che possa distender le sue radici. Nondimeno ui mescolano sterco di caualla, facendoui sotto per ordine il loto dello sterco a suolo a suolo. Si dee tuttauia hauer cura che la radice ch'è una sola e diritta, si possa fino alla sua sommità trasporre in terra & senza lesione. Il potar le piante nouelle del pino le promuoue in tanto, ch'elle crescono il doppio (si come io ho prouato) di quel che tu poteui sperare. Le pine possono star su l'arboro fino a questo mese, & si ricogliano le piu mature, nondimeno questo si dee far innanzi che si mostrino i pinocchi, i quali se nõ si purgano non posson durar lungamente. Nondimeno alcuni affermano, che si conseruano in uasi nuoui cotti, & ripieni di terra co lor gusci.

Del susino.

SE si seminano i susini ne noccioli di autunno del mese di Nouembre, si debbon sotterar due palmi in terren putrido e bene smosso. I medesimi noccioli si pongono di Nouembre, ma si deon macerar prima per tre di innãzi nella liscia, accioche sieno astretti a germugliar tosto. Si pongono ancho nella pianta, la qual noi prenderemo dalla corteccia uscendo Gennaio, o nel Febraio impiastrando le radici col loto. S'allegrano di luogo humido e grasso. Fanno meglio nell'aria tiepida, nondimeno sostengono ancho la fredda. Se s'aiutano col letame ne luoghi ghiarosi e petrosi, si fa ch'i frutti non caggiono e non son uerminosi. Si deon diueller i rampolli dalle radici, fuor ch'i piu diritti, i quali si serberanno per farne pianta. Se l'arboro è infermo, si deono imbagnar le radici con la morchia mescolata con altrettanta acqua, o con sola orina di bue, o di huomo, ma che sia uecchia mescolata con due parti d'acqua, o con cenere di forno, e masimamente di sermenti. S'i frutti caggiono, caccia nelle radici triuellate un conio d'uliuastro. Se si unge con terra rossa e un poco liquida, si ammazzano i uermini che danno noia all'arboro, ma si dee far con qualche giudicio accioche credendo di far bene all'arboro, non se gli faccia male. Se gli fa prò adacquandolo e zappandolo spesso. S'innesta meglio alla fin di Marzo nel tronco fesso, che nella corteccia, o di Gennaio innanzi che la gomma cominci a lagrimare.

S'innesta in se medesimo, & riceue il persico, o il mandorlo, o il melo ma lo fa tralignare, & lo fa picciolo. Le susine si seccano al sole su i graticci, poste in luogo piu secco. Et queste son quelle che si chiamano damascene. Alcuni altri le tuffano, colte cosi fresche, nell'acqua marina, o nella salamuoia bollente, e poi cauatele, le seccano al sole o nel forno tiepido.

Della castagna.

La castagna si semina, & con le piante che nascono per lor medesime, e col seme. Ma quella che si semina con le piante è cosi inferma, che si dubita della sua uita per due anni continoui. Si dee seminar con le medesime castagne, cioè co suoi semi di Nouembre, di Dicembre, & ancho di Febraio. Le castagne che si hanno a porre, debbon esser fresche, grandi, e mature, le quali se noi pianteremo di Nouembre, facilmente nasceranno. Ma se le porremo di Febraio, faremo ch'elle durino fino a quel tempo. Si secchino sparse all'ombra, & poi condotte in luogo secco & stretto, si mettano in monte, e si cuoprino diligentemente con arena di fiume, & dopo trenta dì leuata l'arena, mettile in acqua fredda. Quelle che son sane uanno al fondo, & quelle che rimangono a galla non son buone. Sotterra parimente quelle che tu harai prouate prima, e dopo trenta giorni prouale un'altra uolta, & quando tu harai fatto questo tre uolte, potrai seminar nel cominciamento della primauera, quelle che saranno durate incorrotte. Sono alcuni che le serbano in uaselli pieni d'arena. Amano il terreno morbido e soluto, ma non arenoso. Fanno ben nel sabbione, ma che sia humido. La terra nera è lor molto acconcia, e la carbonchiosa e il tufo diligentemente infranto. A pena fa nel campo cretoso, ne ancho nella terra rossa. Non puo nascer nell'argilla, ne nella ghiaia. Ama l'aria fredda, e non ricusa il tiepido se lo humore acconsente. Si diletta di paesi ombrosi & scoscesi, & massimamente uolti al Settentrione. Il luogo che si assegna per questo arbore si dee pastinare o uãgare, un piede & mezo d'altezza o due, & risoluer tutta la terra, o ne solchi posti per ordine o con gli aratri, la qual si satii di letame, & ridotta in poluere riceua il seme delle castagne, il qual non si dee sotterrar piu giu che no-

ue oncie d'un piede, & per conoſcerlo ſi dee por a ciaſcun ſeme una uerga per ſegnale e i ſemi ſi pōgano inſieme a tre, & a cinque per uolta, e partiti tra loro tre piedi o quattro, le quali quando ti piacerà di traſporre, le douerai traſpor di due anni. Nondimeno il luogo dee hauer un condotto, onde lo humore ſcoli, accioche trouando il letame non affogaſſe il germuglio. Colui che uoleſſe, puo rifoſſar i ramuſcelli che naſcono giu dal pedale nelle radici. Il caſtagneto nuouo ſi dee zappar aſsiduamente del meſe di Marzo e di Settembre, & ſe ſi aiuta col potarlo creſce tanto piu. La caſtagna s'inneſta (ſi come io ho prouato) ſotto la corteccia di Marzo e d'Aprile, nondimeno riſponde nell'un modo e nell'altro. Si puo ancho ingemmare. S'inneſta in ſe medeſima e nel ſalcio, ma nel ſalcio ſi matura piu tardi, & diuenta di ſapor piu aſpro. Le caſtagne ſi ſerbano ſu graticci, o nel ſabbione, ſi ch'elle non ſi tocchino, o ne uaſi nuoui di terra & ſotterrate in luogo ſecco, o rinchiuſe nel legno cauo del faggio & inlotate ſi che non ui ſieno ſpiragli, o ſotterrate nella paglia dell'orzo ben trita o nelle ſporte teſſute di herbe paluſtri.

De gli altri frutti.

Di queſto meſe noi mettiamo ne luoghi caldi & ſecchi, le piante delle pere ſaluatiche, le quali noi poſsiamo poi inneſtare, & delle melegranate, & de cotogni, & del cedro, & del neſpolo, del fico, del ſorbo, delle carobe, & le piante del ciriegio ſaluatico che ſi debbon poi inneſtar ſecondo il modo del tallo, e i ſemi delle mandorle, e le noci, ſi ponghino ne ſemenzai ſi come ſi è detto.

Dell'Api. *Cap. VIII.*

L'Api fanno in queſto meſe il mele de fiori del tamariſco & de gli altri che ſon ſaluatichi, il quale non ſi dee tor loro, biſognando per lo uerno ſeguente. Si debbono ancho nettar al preſente le lor caſſette da ogni bruttura; percioche nel uerno che uiene non biſogna ne muouerle, ne aprirle. Ma ſi debbon far

tutte le cose predette quando è bel tempo,& caldo,& si mondino i luoghi dentro con qualche penna d'uccello, quando non ui si possa aggiugner con le mani. Et impiastriamo tutti gli spiragli che son di fuori col loto mescolato con lo sterco del bue,& coprendo di sopra di ginestro, o d'altra generation di coperto, facciamo quasi come una casa, accioche l'api possano esser difese & guardate dal freddo, & dalla tempesta.

Rimedio alle uiti che son morbide senza far frutto. *Cap. IX.*

HORA bisognerà potar stretto le uiti che ne luoghi caldi & aperti non fanno frutto,& che producendo gran moltitudine di foglie, ricompensano la carestia del frutto con l'abondanza delle frondi; ma ne freddi si poteranno di Febraio. Et se pur elle durassero in quel difetto,cauatele intorno intorno, le ammontteremo con arena di fiume,o con cenere. Alcuni mettono i sassi tra gli scompigliamenti delle lor radici.

Rimedio alla uite sterile. *Cap. X.*

I GRECI comandano che ne tempi & ne luoghi medesimi, si curino le uiti che sono sterili in questa maniera. Dicono che fendendo il tronco,ui si dee metter una pietra,& che si dee imbagnar con quattro Cotile di orina uecchia di huomo, accioche stillandosi trapassi alle radici. Et che poi ui si dee aggiugnere terra mescolata con letame, & che si riuolga intorno, & scauar intorno alle radici,tu t to il suolo.

Del far il Rosaio con pochi ramuscelli. *Cap. XI.*

AVEGNA ch'i Rosai si debbon far di Febraio, nondimeno gli potremo far ancho di questo mese ne luoghi caldi, aperti, & marini. Et se non hauendo copia di piante tu uorrai di pochi ramuscelli farne molte, taglia i rampolli gemmati di quattro dita co suoi nodi, & rifossali e aiutali col letame & con l'acqua.Et poi che sarà passato uno anno,trapianta quegli che son partiti tra loro di piedi,e empine il suolo che tu assegnerai loro.

Del serbar l'uua su la uite fino al tempo della uendemmia. Cap. XII.

Affermano i Greci che per serbar l'uua su la uite fino al tempo della primauera, tu debba far una fossa intorno alla uite ch'è piena di frutto in luogo ombroso, di altezza di tre piedi, & di larghezza di due, & mettiui del sabbione, & cacciaui dentro canne, su le quali tu andrai torcendo assiduamente i sermenti pieni d'uua, legãdogli, senza offender i grappoli, si che nõ tocchi no il suolo, & cuopri, accioche l'acqua non ui trapassi. Oltre a ciò insegnano che se tu uuoi serbar lungamente l'uua su le uiti, o i frutti su gli arbori, che tu gli sospenda chiusi tra uasi di terra cotta, forati di sotto, & coperti di sopra, auegna che le frutte coperte di gesso, durino ancho lungo tempo.

Delle Pecore, & delle Capre. Cap. XIII.

Gli Agnelli nascono in questo mese; ma come è nato l'agnello, si dee leuar incontanente dalle poppe della madre; percioche si dee munger prima con la man quel poco di latte che per sua natura è spesso, il quale i pastori chiamano Coloster; percioche se non si leuasse, nocerebbe a gli agnelli. Et poi ch'egli è nato, si tenga chiuso con la madre due dì. Et poi si serbi nelle chiusure calde & oscure, & cosi diuisi, le madri si posson mandare alla pastura. Basta che elle lattino gli agnelli la mattina innanzi ch'elle si partano, & la sera quando elle tornano satolle dalla pastura. I quali mentre che rinchiusi nelle stalle pigliano qualche uigore mangino o crusca, o melica, o farina d'orzo essendouene copia, fino a tãto ch'essi possano andar con le madri alle pasture comuni.

Dell'ordine del pascere.

Le pasture utili per le pecore son quelle che si hanno ne campi nouali, o ne prati piu secchi. Il sale sparso spesso, o mescolato nella pastura, o messo loro innanzi, lieua alle pecore ogni fastidio. Et nel tempo del uerno, se si ha carestia, si dia loro, o fieno, o paglia, o ueccia, o le cime delle frõdi dell'olmo, o del frassino che è pasto piu facile. Ne mesi del caldo, si debbon pascere all'alba allora che la rugiada fa lodabile per la sua soauità la teneretta gramigna. Et poi alla quarta hora quando il Sole scalda, si dia lor da bere acqua chiarissima di fiume, o di pozzo, o di fonte. A mezo

dì,si meni la gregge o in ualle,o sotto qualch'arboro ombroso. Et come poi dechinando il caldo del dì,il suolo si comincia su la sera a far humido per la rugiada ,riuochiamole alla pastura. Ma nel tempo della state,& ne dì della Canicula, si deon pasturar in tal modo, ch'i capi delle greggi sien sempre uolti al cõtrario del Sole.Ma nel uerno,o nella primauera, non deono uscir alla pastura,se non quando sarà risoluto il ghiaccio,perche la herba oue sarà la brina, genera lor infermità, & però basterà menarle all'acqua una uolta il dì. E' usanza di nutrir le pecore Greche, si come l'Asiane & le Tarentine piu tosto nelle stalle che ne cãpi,& metterle sopra un suolo di tauole forato, accioche essendo le stalle sicure,& scolandosi lo humore, le pretiose lane non sentino offesa. Bisogna lauarle tre uolte l'anno,& ungerle i dì sereni con olio,& con uino.Et dobbiamo abbruciare spesso, per le serpi,che per lo piu s'ascondono sotto i presepi, il cedro,e il galbano, o i capelli di donna,o le corna di ceruo.

Delle Capre.

HORA si debbono commetter i Becchi, accioche si possano hauer i parti ne principi della primauera. Si dee elegger il Becco che habbia sotto al mento due pendacoli come mammelle, di gran corpo,di gambe grosse & corte,& di piena ceruice,e con gli orecchi piegati, & graui,& con capo picciolo,di netto,& spesso, & lungo pelo. E' conueneuole a entrar alle capre innanzi a un'anno; percioche non dura oltre a sei anni.Le Capre deono hauer il medesimo corpo,ma si deono elegger con gran poppe: nondimeno non si deon rinchiudere insieme in un luogo tante Capre, quante si rinchiudon le pecore,nel qual non dee esser ne sterco, ne loto. Si debbon dar spesso a capretti oltre il latte, l'ellera,& le cime de gli arbuscelli,& del lentisco.Quelle di tre anni si possono ottimamente alleuare.Si deon render quegli che generano le madri piu tenere, ma non si debbon serbar oltre a gli otto anni;percioche questa generation d'animali quãto piu uiue, diuiẽ sterile.

Del ricor le ghiande. *Cap. XIIII.*

HORA di questo tempo noi dobbiamo hauer cura a ricor le ghiande e a serbarle, la qual cosa faranno i fanciulli, & le donne secondo che esse fanno quando ricoglion le bacche.

Del tagliar il legname. *Cap. XV.*

Hora si dee tagliar il legname per le fabriche, quando la Luna scema. Ma bisogna che quando tu harai ricisi gli arbori con l'accette fino alla midolla, tu gli lasci star per qualche dì, accioche lo humor essendouene punto si scoli per quelle parti Questi arbori sono utili tra tutti gli altri, cioè l'Abeto, il quale si chiama Callico, il quale se non si bagna, è leggiero, rigido, & dura lungamente nell'opere, e secco. Il larice è utilissimo, del quale se tu ficcherai le tauole nella fronte, & nella fin de colmi, harai trouato rimedio contra al fuoco; percioche non riceuono la fiamma, & non posson far carboni. La Quercia è durabile, se si sotterra, o che se ne faccia pali. L'Escolo è molto a proposito per gli edifici. Il Castagno di marauigliosa saldezza dura ne campi, e al coperto, e in tutte l'altre opere di dentro che non hanno peso. Il Faggio, è buono al secco. ma nello humido si corrompe. L'Alno nõ ual nulla per fabricare, ma torna bene a far de pali nelle fondamẽta. Lo Olmo, e il Frassino essendo secchi, sono utili per far catene. Il Carpino è perfettissimo. Il Cipresso è nobile. Il Pino non dura, se nõ a secco, & io ho trouato in Sardigna questo rimedio, accioch'egli non s'infracidi cosi tosto, cioè che fattene tauole, si tengono tutto l'anno in qualche pescina, & poi douendosi adoperare, si sotterrano nell'arena sul lido. Il Cedro è durabile, se non è tocco dall'acqua. Tutti i legnami che si tagliano dalla parte del Meriggio son utili, & dal Settentrione, son robusti, ma si corrompono piu ageuolmente.

Del trapiantar gli arbori di qualche tempo. *Cap. XVI.*

Noi trapianteremo di questo mese ne luoghi secchi, caldi, & aperti gli arbori grandi, troncati i rami, & conseruate le radici, aiutandoli con molto letame, & con molta acqua.

Del far l'olio secondo i Greci, & del curarlo. *Cap. XVII.*

I Greci ne precetti che essi danno intorno al far dell'olio, comandano, che si ricogliano tante oliue, quante noi ne possiamo spremer la notte seguente. Et che si dee macinar prima leggiermente; percioche rotti i noccioli, l'olio diuẽta brutto. La onde si dee far il primo olio della carne sola dell'uliue, & che si deb

bon

bon far i canestri di uirgulti di salcio;percioche si dice che questa generation d'arboro aiuta molto l'olio. Quel ch'esce fuori p se medesimo è piu nobile.Comandano poi che si metta nell'olio nuouo del sale,& del uetro,accioche diuenti spesso.Et che quando la morchia sarà andata al fondo, passato un mese,si metta l'olio puro ne uasi di uetro.Et dicono che il secōdo olio si fa nel modo medesimo;ma che la macina si debba girar piu forte.

Dell'olio simigliante al Liburnico. Cap. XVIII.

I GRECI affermano che il primo olio si fa somigliante al Liburnico,se tu mescolarai col buono olio uerde,inula secca, & foglie di alloro,& di cipero,pesto ogni cosa insieme, con aloe abruciato,& trito,& messo nello olio,si diguazzi bene.Et passati tre,o quattro dì usa.

Del purgar l'olio dalle brutture. Cap. XIX.

SE l'olio è brutto,comandano che ui si getti denrro sal fritto, & che si cuopra bene,& dicono che si netterà fra poco tempo.

Dell'olio che ha odor cattiuo. Cap. XX.

SE l'olio harà cattiuo odore,pesta l'uliue uerdi senza noccioli & mettine due cheniche in una Metreta. Et se tu non hauesi uliue,pesta i tenerumi de tronchi dell'oliuo.Alcuni mescolano insieme l'una cosa & l'altra,& ui aggiungono il Sale,ma messo ogni cosa in un panno lino,lo tengono in aria nel Doglio dell'olio,& poi come son passati tre dì,lo lieuano,& tramutano l'olio in altre uasella.Alcuni altri ui metton dētro mattoni uecchi abbruciati. Et molti altri pigliano focaccie di pan d'orzo, & le mettono in un panno lino rado,& ue lo tuffano,& poi lo mutano mettēdouene sempre di nuouo. Et poi che si sarà ciò fatto due uolte,o tre, ui mettono il sale,& tramutato l'olio in altri uasi,lo lasciano per alquanti dì riposare. Ma se perauentura cadesse nell'olio qualche animal che l'imbrattasse,comandano i Greci, che si metta un fascietto de coriandoli in una metreta d'olio,lasciādoloui star per qualche dì.Et se l'olio non ritornasse al suo candore,si deon mutar i Coriandoli,fin che cesi questo difetto. Ma farà molto pro, se dopo sei dì, si tramuteranno in altri uasi,i quali sien prima ben diguazzati, & lauati con l'aceto.Alcuni ui mettono il fien greco secco,& trito,o che spengono spesso nell'olio i carboni d'uliuo accesi.Se l'odor dell'olio fosse acerbo,comandano i Greci che ui si

tuffino le mondature dell'uua peste, ch'esſi chiamano Gigarta, ridotte in panetti.

Del curar l'olio ch'è rancio. Cap. XXI.

I GRECI affermano che l'olio rancio ſi puo curare a queſto modo. Comandano che ſi metta nell'olio cera bianca disfatta in mondo & buono olio, Et poi che ui ſi aggiunga ſal caldo, & che ſi cuopra & s'ingeſsi, & che a queſto modo l'olio ſi purga di ſapore, & muta l'odore. Nondimeno dicono che ogni olio ſi dee ſerbar ne luoghi terreni, & che egli per natura ſi purga col Sole, & col fuoco, o cõ l'acqua bollente, ſe ſi meſcola nel uaſo inſieme con l'olio.

Del condir l'Vliue. Cap. XXII.

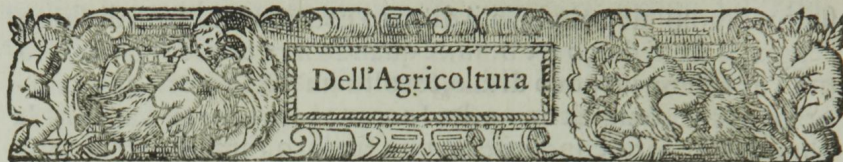
NOI condiremo ancho l'uliue di queſto meſe. Le generation delle quali ſon molte diuerſe. Le uliue Colitubade ſi fanno a queſto modo. Poi che tu harai diſteſe l'uliue, le bagnerai col puleggio, col mele, con l'aceto, & col ſale, facendo ciò a ſuolo a ſuolo. Inoltre diſtendi l'uliue ſopra le foglie e i rampolli del finocchio, o dell'aneto, o del lẽtiſco, & poſtiui ſotto ramuſcelli d'oliuo, ſpargiui aceto & ſalamuoia, fino che s'empia il uaſo. Si fa ancho in un altro modo. Matura l'uliue ſcelte nella ſalamuoia, & paſſati quaranta dì getta uia la ſalamuoia, & aggiungi nel uaſo due parti di Defritto, una d'aceto, & menta tagliata minuta, & riempi d'uliue; di modo ch'elle ſien coperte dal liquor che è nel uaſo. A un'altro modo. Poi che tu harai ſcelte le uliue, diſtendile ſopra una tauola, o ſopra un graticcio, & laſciale ſtar una notte intera nel caldo del Bagno, e la mattina leuatele uia, ſpargile di ſal trito & uſama eſſe non ſi poſſon ſerbar piu d'otto dì. A un'altro modo. Metti l'uliue che non ſien guaſte nella ſalamuoia, & paſſati quaranta di, cauale, & fendile. Et ſe tu uorrai che elle ſieno piu dolci, mettiui due parti di ſapa, & una d'aceto, & ſe tu le uuoi piu agre, mettiui due d'aceto, & una di ſapa. A un'altro modo. Bagna l'uliue con un ſeſtario di paſſo, con cenere quanta ſe ne puo pigliare a due mani, & con una miſura di uin uecchio, con le quai coſe ſien meſcolate alquante foglie di cipreſſo, & poi calca, & facendo una croſta di ſopra, le ſolierai dalle predette coſe, fin che il uaſo ſia pieno. A un'altro modo. Ricogli l'uliue che tu trouerai in terra che ſien creſpe, & poi che tu le harai ſparſe di ſale, diſtendile al Sole, fin ch'elle ſi ſecchino. E allora poſtoui ſotto alloro, ordinate a

ſuolo a ſuolo Et poi piglia il diſtritto con un mazzuolo di ſanto reggia,& dagli due,o tre bolli,& quando ſarà tiepido, gettalo ſopra l'uliue,con un poco di ſale,& tolto un faſcio d'origano,cuopri ogni coſa.A un'altro modo. Incontanente che tu hai colte le uliue dall'arboro condiſcile, & pon fra loro ruta, & petroſemolo,& ſpargile di ſale, & poi mettiui mele & aceto, ultimamente ſpargiui un poco d'olio perfetto. A un'altro modo . Cogli l'uliue negre che ſon ſu l'arboro,& mettile nella ſalamuoia , e poi metti in una pentola due parti di mele,una di uino & meza di defritto, & quando haranno bollito inſieme,rimeſtale,& mettiui dell'aceto,& quando ſarà rifritto , metti ſopra l'uliue i ramuſcelli dello origano,& poi ſpargiui il brodo ſopra.A un'altro modo . Spargi di acqua , tre dì l'uliue colte cō mano co lor picciuoli, & mettile poi nella ſalamuoia, & dopo dodici dì mettile in un uaſo,e aggiugniui moſto , & aceto, tanto dell'un quanto dell'altro.E poi che tu harai pieno il uaſo, cuoprilo di modo ch'egli habbia qualche ſpiraglio.

Delle Hore. *Cap. . XXIII.*

IL Nouembre,e il Febraio ſi confanno inſieme per riſpetto del tempo nelle hore de giorni

Hora	1	piedi	27
Hora	2	piedi	17
Hora	3	piedi	13
Hora	4	piedi	10
Hora	5	piedi	8
Hora	6	piedi	7
Hora	7	piedi	8
Hora	8	piedi	10
Hora	9	piedi	13
Hora	10	piedi	17
Hora	11	piedi	27

IL FINE DEL
DVODECIMO LIBRO.

DI PALLADIO RVTILIO EMILIANO HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO DECIMOTERZO.

DICEMBRE.

Del seminar il formento, la faua, & del seme di lino. *Cap. I.*

I DICEMBRE si seminano il formento, il farro, l'orzo, auegna che la semination dell'orzo sia tarda. Et si puo ancho seminar la faua intorno a sette del mese; percioche passata la bruma, si seminano fuor di tempo. Si puo ancho sparger il seme del lino fino a sette di Dicembre,

Del fossar i pastini, & del tagliar l legnami. *Cap. II.*

HORA noi cominciaremo a cauare, e a zappare, passati i quindici del mese, per apparecchiar le uiti, si come si è detto innanzi. Et taglieremo ottimamente i legnami. Et faremo i pali, & le corbe, Et ne luoghi freddi faremo l'olio Laurino, & di Mirto, & di Lentisco, & ritoccheremo il uino del Mirto, si come si è detto di sopra.

De gli horti. *Cap. III.*

DI questo tempo si dee seminar la lattuga per trapiantarla il Febraio. Et si potranno ancho seminar l'aglio, l'ulpico, & le cipolle,& la senapa e la coniella, secondo l'ordine e il modo che si è detto dinanzi.

Delle frutte. *Cap. IIII.*

L'HIPPOMELIDE, si come dice Martiale, son frutte che somigliano le sorbe nascono di mezano arboro e di fior biãco. Questo frutto è dolce,& è mescolato con un certo sapore acuto. Si semina di Dicembre,mettendosi i gusci ne uasi, Et di Febraio si trapianta, quando la pianta è grossa come un dito, in fossa picciola, in terra soluta,& ben letamata. Ma si dee guernire, percioche si secca tosto, quando le sue radici son tocche dal uento. Non rifiuta terra di qualunque generation si sia. Ama i luoghi tiepidi,aperti,marini,& spesso sassosi. Rifugge la rigidezza. Non si puo innestare,e dura poco. I suoi frutti si serbano in orciuoli piccioli impeciati,o nella fossa del pioppio,o in pentole di uinaccia sotterrate nell'uue.

Del condir le rape. *Cap. V.*

HORA procacceremo, tagliate le rape in picciole fette, e cotte leggiermente,& seccate tutto un dì, accioche elle non ritengano punto di humore, & condite con senapa temperata d'aceto (si come si usa) di riporle ne uasi,& chiuderli, & passati alquanti di l'useremo poi che noi le haremo assaggiate laqual cosa faremo ancho di Gennaio & di Nouembre.

Dell'insalar i ricci marini, de prosciutti, e del lardo, & del pigliar gli uccelli co lacci. *Cap. VI.*

HORA è tempo, che coloro i quali ricoglion frutto de lidi insalino le carni del riccio marino nel tẽpo che la Luna col suo crescrimento fa crescer & gonfiar tutti gli animali del mare che son chiusi tra le coccole,o gli osfi. Laqual cosa si fa secõdo l'usanza. Et possiamo ancho farla in tutti gli altri mesi del uerno. Facciamo ancho i prosciutti e il lardo, non solamente in questo mese, ma

ancho in tutti gli altri del uerno quando è ben freddo. Si piglia-no ancho co lacci i tordi & gli altri uccelli, per le picciole selue, e per i uirgulti abbondanti di bacche. Et questo si puo far fino al Marzo seguente.

Delle hore. *Cap. VII.*

LA disugual causa congiunse nelle hore il Dicembre col Gennaio, conciosia che quello con linea simile cresce, & questo si me noma.

Hora	1	piedi	29
Hora	2	piedi	19
Hora	3	piedi	15
Hora	4	piedi	12
Hora	5	piedi	10
Hora	6	piedi	19
Hora	7	piedi	10
Hora	8	piedi	12
Hora	9	piedi	15
Hora	10	piedi	19
Hora	11	piedi	29

IL FINE DEL DECIMOTERZO

ET VLTIMO LIBRO.

VOCABOLARIO GENERALE DI TVTTE LE VOCI VSATE IN QVESTO LIBRO, BISOGNOSE DI DICHIARATIONE, ET DI AVERTIMENTO.

TTVFFARE, *andar sotto acqua, cacciarsi sotto a qualche cosa, ma si dice propriamente dell'acqua.*

Acino, *Et acini, son'à punto le granella dell'uua che son nel grappolo.*

Attorcere, *Torcere intorno, auiluppare qualche cosa intorno a qualche altra cosa.*

Aggomitolare, *Rauiluppare, rauolgersi insieme mescolatamente, da questa uoce gomitolo, cioè ghiemo come dicono i Lombardi, percioche ingemando il filo ch'è sul corlo, si ua ponendo sul gomitolo o sul gemo per centomila uie, di modo che per metafora si è detto aggomitolare, cioè cō fondersi e ristringersi insieme.*

Alloro, *Voce comune, Lauro.*

Ascia, *Stromēto da maestro di legname, col quale si disgroßano i legnami, si chiama in Lōbardia Dolaora.*

Albume d'uouo, *Quel che si chiama la chiara, & è uoce comunißima di Thoscana, il roßo poi si chiama Tuorlo.*

Apēdio, *Cō l'accēto lūgo si che si possa rimar cō oblio, cō mio et con simigliāti, ual quāto se si diceße alla china, all'ingiù, alla scoscesa et dirupata.*

Azzuffare, *Verbo formato da questa uoce zuffa che significa briga et questione, uenir alle mani, far romor cō qualche uno & darsi delle botte.*

Allignare, *Quasi appiccarsi al legno & ual il medesimo ch'appigliarsi, et metter le radici, & è uoce propria de gli arbori & delle uiti.*

Aia, *Area latinamente, & significa due cose, l'una è quella doue si batte il grano quando è ricolto, l'altra è quella de gli horti che in Lombardia si chiama uanezza & a Fiorenza porche, e noi habbiamo usato piu*

uolētieri questa uoce aia et uanezza che porca, come quella che n'è paruta piu bella & piu chiara.

Atrebice, Nome di herba che comunemente si chiama atriplice.

Anice, Nome di herba, che in Lombardia si chiama aniso.

Afro, Idest aspro o garbo, quel che i Latini dicono pontico.

Appianare, Spianare, far liscio con le mani su per la schiena come si fa alla gatta.

B

Barbe, Radici de gli arbori, si come le barbe son le radici de gli huomini, & barbicelle radici picciole.

Bronchi, Nodi, ritortoli di rami, o rami non diritti, ma bistorti, & mal fatti, & intrigati, & senz'ordine.

Bacche di mortella, Quelle granella nere che fanno i mirti, delle quali gli speciali fanno olio, & è uoce comune, percioche s'intendono ancho quelle del lauro, & d'ogni altro arboro che produca cotai semi, auegna che si dica anco orbache a quelle del lauro.

Buccia, Significa la pelle del dosso, de gli animali & de gli huomini, & la corteccia de gli arbori, & dibucciar uale il medesimo che leuar la pelle o scorticar qualche cosa.

Borrana, Nome di herba chiamata Boraggine.

Baleni, I lampi che uengono innanzi al tuono, onde per metaf. si dice di colui che sta per fallire, egli balena, cioè hora si uede, hora non si uede.

Baccello, Generalmente significa la faua fresca quando ella è nel suo scorzo, & nella sua siliqua, ma si dice ancho baccello a ogni altro legume, come a quel del lupino, del pisello, & di somiglianti, onde baccello ual il medesimo che scorza, ma però ne legumi predetti, si chiamano ancho Gagliuoli, & teghe.

Bubulca, Voce latina la qual noi habbiamo usata qualche uolta in questa opera, e poi la habbiamo detta bisolca, & è misura di terra, quel che i Latini dicono iugero, e significa la misura di tanto terreno quanto puo lauorare un paio di buoi in un di, quel che in Lombardia si dice un campo di terra, & è una bisolca a Fiorenza forse uno Staioro.

Barella, Idest ciuiera.

C

Coreggiati, Due legni appiccati insieme co quali si batte il grano, chiamati sul Padouano battauri, de quali fa mentione il Boccacio nella nouella del prete da Varlungo.

Crusca, Semola, remolazza, quella che resta dalla farina quando si tamiglia.

Carbonchioso, O tenero o altro, cattiuo di mala sorte, pieno di groppi & di tocchi.

Cipolle maligi, Di generation di scalogni et che hanno piu tosto del porro, delle quali fa mētione il Boccacio nella nouella del prete da Varlūgo.

Corteccia,

Corteccia, *Cortex dicono i Latini, & scorzo i Lombardi.*

Cazza, *Un romaiuolo da mineſtrar il brodo nelle ſcodelle, uno ſtromento di rame con un manico lungo che s'adopera anco a gittar la liſcia ſul bucato.*

Citriuoli, *Cioè cocomeri alla Lombarda, percioche i cocomeri in Thoſcana ſon quegli che a Vinetia ſi chiamano angurie.*

Caſcio, *Formaggio di qualũque qualità ſi ſia.*

Caſſette, *Quello che i Latini dicono Aluearij, doue l'api fanno il mele. I Saneſi le chiamano Cupili. Sono di due ſorti, alcune di tauole & queſte ſi chiamano Caſſette; & alcune di uimini, ſi come ſon nelle montagne, & queſte ſi chiamano Bugnoli in Thoſcana.*

Caroeno, *Sorte di ſapor cotto fatto d'uua come la ſapa.*

Cocchiume, *Quel buco ch'è di ſopra alla botte, per lo qual ui ſi mette dentro il uino, & ſi chiama ancho Cocchiume il legno, col qual ſi cuopre quel buco.*

Catinello, *Un catino picciolo, o di rame, o di terra, o di legno.*

Caldano, *Coſa di ferro, oue ſi tien fuoco per ſcaldarſi, ideſt la fogara.*

D

Doccioni, *Sono quelle coſe di pietra, o di terra, che ſi mettono in cima alle caſe, per le quali corre la acqua, che in Lombardia ſon chiamati Gorne, & ſi dice Doccia.*

Diuellere, *Voce Latina, cauar le herbe di terra, & ſpiantarle.*

Doglio, *Comunemente ſignifica uaſo di terra con corpo groſſo, & con bocca ſtretta, nel qual ſi tien l'olio, in Thoſcana, detto quaſi d'olio. Ma noi habbiamo uſata queſta uoce in cambio di dir Botte, & ancho habbiam detto uaſo, all'antica, percioche eſſi teneuano il uino ne uaſi, & non haueuano le Botti.*

Diguazzare, *Rimenare, trauaſar in sù, e in giù una botte, quando ſi laua, accioche l'acqua uada per tutta la botte, & la netti bene.*

E

Embrice, *In Firenze ſi fanno i tetti, o i coppi di due ſorti di tegoli; percioche alcuni ſon quadri, et larghi mezo piede, di terra cotta, e uanno dentro l'un nell'altro, & queſti ſi chiamano Embrici; & alcuni poi che ſono i tegoli comuni cuoprono la congiuntura de gli Embrici.*

Ella, *Nome di herba, che ſi chiama Enula da Dioſcoride, & da Latini.*

Erpicare, *è propriamente disfar le zolle de campi, quando ſi ſono arati con quel ſtromento che ſi chiama Erpice, et ch'è tirato da buoi, il qual Erpice ſul Padouano ſi chiama Rapegara.*

F

Foſſare, *& paſtinare, metter un ramo della uite uecchia ch'è piantata, & che uiue non troppo lonta-*

no dal suo pedale in terra, acciochè quel ramo diuenti anch'egli uite. Significa ancho cauare intorno alla uite, & questo è piu proprio.

Fratte, *Le macchie che son sù per i fossati alla uilla, fatte di pruni, di uitalbe, & d'altri ramuscelli dalla natura cosi a caso.*

Fermento per e, *Significa il leuato, col quale si fa il pane, & si chiama ancho Lieuito, & senz'il quale il pan sarebbe cattiuo; ma il formento per o, è il grano; & Fermentare uuol dir Lieuitare.*

Fasciatello, *Idest fascetto, o fascicolo, o fastello picciolo.*

Fiali, *Faui, quelli oue è il mele, fatti dall'api di cera.*

Fiocini, *Son quegli ossi, o granelli duri che son ne granelli dell'uue.*

Fomentare, *Fumare, affumicare, et è quella fumentation che si fa di herbe, o d'altro, & che lo huomo riceue o di sopra, o di sotto per guarire.*

Farinata, *Mangiar fatto di farina, & cotto nella caldaia, chiamato da Lombardi polenta.*

Fuliggine, *La calliggine che stà nel camino fatta dal fumo.*

G

GRAGNIVOLA, *Grando, grādine, tempesta dicono i Lombardi.*

Giuggiolo, *Arboro che i Lombardi di chiamano Zizzolo.*

Ghiro, *Animaletto somigliante al Topo, il quale è ancho buon da mangiare, & si diletta di mangiar le noci, & è amico del Tasso.*

Gronda, & grondare; *Gocciola, & gocciolare dal tetto, & è la gronda quella che si chiama a Venetia la Gorna, oue corrono l'acque de tetti, quando pioue.*

Ghiaua, *Modo d'innestar, perciochè si fa a Bocciuolo, a impiastro, a Ghiaua, e a piu altri modi, come si può uedere al suo luogo.*

Graticcio, *di grandezza di una stuoia, ma tessuto di cosa dura, come di uimini, o d'altro, sul quale si seccano i fichi al sole, & è ancho quel pariete, del qual si seruono i pescatori a serrar le ualli del pesce, tessuto di cannuccie.*

Gambo, *Stipes; ma delle herbe, & non de gli arbori, che de gli arbori diciamo pedali, & tronchi.*

Gorgoglioni, *gorgogli, animali che nascono tra piselli che uolano, i quali fan danno alle biade.*

Gengiouo, *zingiber, zenzero, radice di spetiaria fortissima, et caldissima.*

I

INFRANTO, *ammaccato, schizzato, calpesto, & quasi disfatto: onde faua infranta.*

Inoltre, *Voce comune della Thoscana, & significa, oltre a ciò.*

Immollato, *Bagnato, messo nell'acqua.*

Intridere, *Mescolar insieme una cosa con un'altra, & far un'impiastro o altro, come farina intrisa cō mele.*

M

MEZZINA, *Vaso di terra cotta a somiglianza d'un Doglio, ma di sopra*

ha il manico, la qual serue a trar acqua.

Mangiatoia, *Luogo doue i caualli mangiano nelle stalle.*

Musco, *E una certa sottilità di fili minuti, & uerdi, la qual nasce tra luoghi humidi per i campi, & sù gli arbori, & massimamente doue sono acque.*

Mignatte, *Sansughe, sanguisughe che si adoperano per trar sangue, animaletto d'acqua, & molto nero.*

Mortella, *Quel che si chiama mirto, & si dice ancho in Fiorenza mortine.*

Melo, *Idest Pomaro, & mele sono le pome.*

Meriggio, *Significa mezo dì, & è alterato da meridies.*

Mietere, *Tagliar il grano, & è uoce che uien dalla Latina.*

Macerare, *E' propriamente tener una cosa dentro nell'acqua tāto che ella si maceri, come si fa del lino, o simiglianti, & per trasportamento uuol dir domare, come macerato dal le astinentie, & dalle afflittioni, & da digiuni.*

Marra, *Stromento non da tagliar, come hanno detto alcuni, ma da cauar la terra, & è quella che si chiama la zappa.*

Mucchio, *Vn mōte di cose insieme, una quantità di grano, o d'altro che sia ammontata, cioè ammucchiata insieme.*

Morchia, *Il fondacchio, la posatura che fa l'olio fresco nel fondo de uasi, & delle Tina.*

Magliuoli, *Calmi, nesti delle uiti, e così detti dalla uoce malleolum; per cioche nel capo del tralcio in quella parte oue si pone, ui è quasi come un martelletto.*

Manate, *Idest menate, manipuli, fascetti, o brancate di paglia, o di qualunque altra cosa si sia a man piena.*

Mulso, *Vino, o acqua, fatta col mele usata da gli antichi, & ancho da moderni in alcuni paesi, in luogo di beuanda.*

Maglio, *Di legno, o martello, o mazzo.*

Mezzetta, *Vn boccaleto di terra cotta picciolo, quasi metreta.*

N

Nocciuole, *Auellane, noselle, & si proferisce lungo di modo che rimi con Sole, o parole; ma nocciolo che rimi con gauocciolo, et che si proferisca breue, significa ogni osso di frutto, come di persico, di susino, o d'altro simile.*

Noccioli, *Senza la u tra la i, & l'o seguente, & proferiti breuemente significano gli ossi di tutti i frutti, come si ha detto in nocciuole.*

O

Orbache, *Le bacche del lauro, i Sanesi le chiamano orbachelle.*

P

Picciuoli, *Gābi del pero, o di qualunque altro frutto, co quali essi stāno appiccati al ramo dell'arboro.*

Pesco, *Arboro chiamato da tutti*

Persico, & le frutte si dicono Pesche in Thoscana.

Persa, Nome di herba odorifera chiamata in Lombardia Maggiorana.

Pruni, Spini di mori, o d'altri arbuscelli, che son nelle siepi, & nelle fratte, & gli spini delle rose.

Prugne, Susine, e il prugno è il susino.

Pioppio, Nome d'arboro che Latinamente si dice Populo.

Pigiare, Dicono i Thoscani a quello atto che fanno i Contadini co piedi, quando calcano l'uue per far il uino & assolutamente pigiare significa fraccar, calcare addosso.

Pentola, Olla, pignatta da cuocer le uiuande.

Pastinare, cauar il campo, & le uiti, & cotal altre operationi.

Propagare, Far d'una uite uecchia, una nuoua, mettendo un tralcio in terra, accioche pululi in uite.

Pinocchi, I pignuoli della pina, onde si dicono poi i pinoccati.

Palco, Il solaro della casa, o la soffitta, il Balco.

Pastura, i pascoli de bestiami, & pasturare il pascolare: onde si dice il Pastore che guida gli animali che uanno a pascere.

Pennato, Stromento come la falce, chiamato segolo da potare gli arbori, & le uiti, & non i dei piccioli de Romani, come disse già un certo che fa l'arcifanfano nelle lettere, e che è maligno a bastanza.

Poppe, Le tette, le mammelle della donna, & de gli animali.

Pipita, Quel mal che uien su la punta della lingua alle galline, che a Venetia si chiama piuida.

R

Rovente, Caldo si che egli scotti, o uero affocato, come è il ferro, quando si uuol adoperare.

Rugiole, animaletti che a Firenze si chiamano Bruchi, che stanno nelle uerze, & nelle herbe, alcuni le chiamano Rugie.

Roncare, Nettar le herbe cattiue, purgar il formento, o gli arbori dalle cose nociue.

S

Strafizaca, Nome di herba che i Latini chiamano stafisagria, uedi al suo luogo.

Salamuoia, Quell'acqua salata che fa la carne di porco salata in un uaso, o quella minestra, nella quale stāno l'oliue salate, e cosi fatte altre cose

Serotina, Cosa tardiua, & che nasce o uiene, o si fa tardi.

Solco, Quella stradella che è tra uaneggia & uaneggia o di horto o di campo.

Sarchiare, Significa, rimondar, nettar le biade dalle herbaccie col suo sarchiello & coprir i semi con esso.

Sarchiello, Stromento da sarchiare, uedi il disegno a suo luogo.

Spruzzare, Quando esce fuori il uino della botte con empito, o l'acqua della fonte.

Sansa, Quando si ha fatto l'olio, quel

la feccia che resta con gli oßi dell'uliue nella macina dell'olio, si chiama sansa, & s'adopera in Thoscana per abbruciar in luogo di bracie.

Succhiello, *Triuella, uerigola alla Lombarda.*

Santoreggia, *Nome di herba chiamata satureia.*

Spicchi, *d'aglio, Un cantone, una particella, una sonda d'aglio, di cipolle, o d'altro.*

Sugna, *Sungia di porco, di gallina, d'oca, & simili.*

Sermenti, *Delle uiti, anchora che a Firenze si chiamino sermenti quelli che son secchi et che son buoni per il fuoco, e tralci i uerdi.*

Sapa, *Sauor d'uua cotta, che si fa quando son compiute le uẽdemmie.*

Spriemere, *Struccolare, struccar forte p cauar sugo di qualche cosa.*

Scoscesi, *Dirupati, balze luoghi difficili ne colli & ne monti.*

Scierre, *sciegliere, eleggere, cappar l'una cosa dall'altra e farne scelta.*

Spiraglio, *Feßura di porta, o di finestra ond'entri la luce.*

Stoppie, *Stipule, uedi alla uoce stipula.*

T

TUORLO d'uouo, *il roßo dell'uouo, & il bianco si chiama l'albume.*

Testi rotti, *Pezzi di scodelle rotte, o di altra cosa di terra cotta, onde è chiamato il monte Testaccio in Roma, per eßer tutto di rottami di uasi di terra.*

Tribbiare, *Significa far la tibbia de formenti su l'aia, o d'altra biada.*

Tegolo, *Ditto a tegendo, il coppo, col qual si cuoprono le case.*

Tralignare, *Deuiar dal suo natural eßere, uscir del suo proprio. Onde si dice egli traligna da suoi maggiori, percioch'eßi furon grandi, et costui è dapoco.*

Troia, *E' la porca femina che fa figliuoli, & il maschio si chiama uerro quando attende a farne fare, & il Verro è tra porci, come lo stallone tra caualli.*

Tallo, *Un piede di garofoli, una pianta di rose, & è propriamente il tallo quel che si dice a Venetia un coresino di garofoli, o d'altro.*

V

VETTA, *Cima, sommità di qualche cosa.*

Vanga, *Stormento da uilla, con la quale si caua la terra.*

Vettucce, *Cimette d'arbori, o d'altro.*

Viottolo, *Stradella nello horto, per la qual si camina, & da lati sono le uanezze seminate, & significa ogni stradella stretta in qualunque luogo si sia.*

Viticci delle uiti, *Quello che i Latini chiamano Capreoli, sottili come spaghi che si uanno ritorcendo in cima a tralci delle uiti.*

Verro, *il porco che fa figliare, & è tra i porci, come il stallone tra caualli, uedi nella uoce Troia.*

Ventrigli, *Cioè le budella, il fegato,*

il durello, & l'altre cose della gallina & de gli uccelli, et ancho de quadrupedi.

Vliginoso luogo, Humido, & molliccio, come sono i luoghi che nõ hanno molto Sole.

Z

Zappa, Con la qual si zappa la terra, Stromento conosciuto da ogniuno, & si chiama ancho Marra.

Zolla, Gleba dicono i Latini, quella abondanza di terra ch'è rappresa insieme et aggrumata come balla, la qual si rompe & si disfa co mazzi.

IL FINE DEL

VOCABOLARIO.

TAVOLA DI TVTTE LE MATERIE CHE IN QVESTA OPERA SI CONTENGONO.

LIBRO SECONDO.

LIBRO TERZO.

Delle

LIBRO QVARTO.

LIBRO QVINTO.

LIBRO SESTO.

Palla.

LIBRO SETTIMO.

LIBRO OTTAVO.

LIBRO NONO.

LIBRO DECIMO.

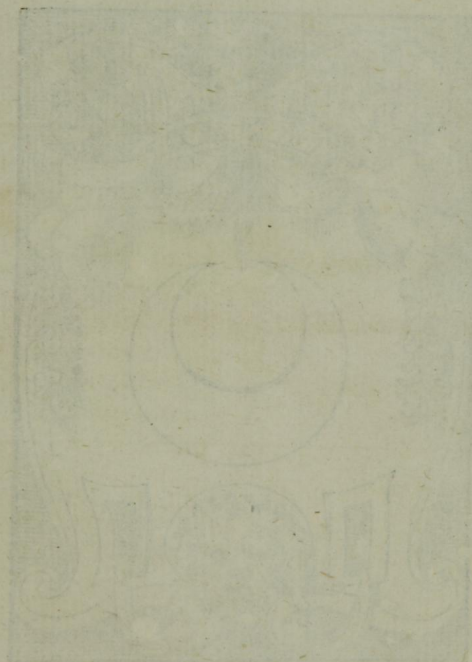
LIBRO VNDECIMO.

LIBRO DVODECIMO.

LIBRO DECIMOTERZO.

IL FINE DELLA

TAVOLA.

ERRORI.		CORRETTIONI.
s'il topo è arenoſo	2	s'il tufo è arenoſo
ſarà ſempre uile	3	ſarà ſempre utile
intanto che per il uerno	5	intanto che le ſtanze per il uerno
perferta a intonacare	6	perfetta a intonacare
non abbandonino	8	non abbandonano
ingraſſar ſia lontano	11	ingraſſare. Sia lontano
con l'aglio poſto	12	con l'aglio peſto
lo huomo ſi parti	13	lo huomo ſi partì
gli olti de i luoghi	14	gli orli de i luoghi
pieno il uiſo	74	pieno il uaſo.

REGISTRO.

*ABCDEFGHIKLMNOPQRSTVXYZ.

Tutti ſono duerni.

IN VENETIA,
APPRESSO FRANCESCO SANSOVINO.
M D LXI.